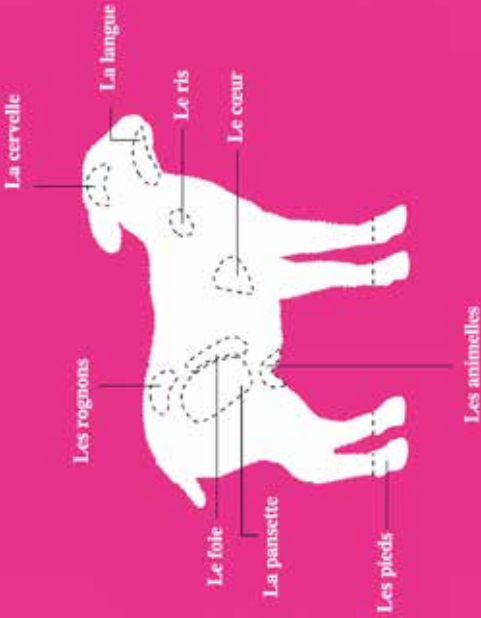


L'AGNEAU



ANIMELLES

AGNEAU



Appréciables des amateurs pour leur finesse, tout en étant peu chères, les animelles présentent une consistance proche de celle des ris de veau. Elles se cuisinent, après préparation, comme les rognons.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Dégorgées et ébouillantées.
Escalopées, sautées, pochées.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



ANIMELLES

AGNEAU

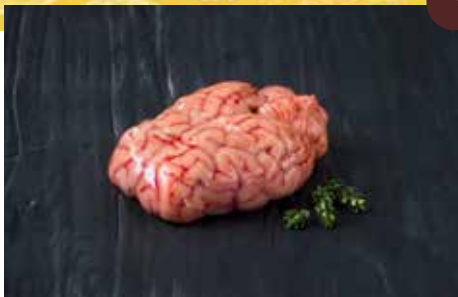


IDÉE-RECETTE

*Rognons blancs à l'ail,
légumes racines sautés
et coulis de cassis*

CERVELLE

AGNEAU



La cervelle d'agneau, à la texture délicate doit être consommée très fraîche. Ses utilisations sont nombreuses : revenue à la poêle, en sauce, en garniture d'un vol-au-vent...

CONSEIL DE PRÉPARATION

Pochée, poêlée, frite.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



CERVELLE

AGNEAU



IDÉE-RECETTE

*Fingers de cervelle d'agneau
aux saveurs asiatiques*

CŒUR

AGNEAU



Dépourvu de graisse, le cœur d'agneau est un morceau très attrayant du point de vue diététique. On le cuisine entier, mais aussi en tranches ou en lamelles. Il peut être vendu avec le foie de l'animal sous le nom de "fressure".

CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.
Entier : farci ou braisé.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



CŒUR

AGNEAU



IDÉE-RECETTE

*Cœurs d'agneau braisés
aux tomates cerise*

FOIE

AGNEAU



Source importante de vitamines et minéraux, le foie d'agneau est doté d'une texture fine et tendre. Il peut être vendu avec le cœur de l'animal sous le nom de "fressure".

CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.
Entier : rôti (rosé).

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



FOIE



IDÉE-RECETTE

Foie d'agneau façon thai

LANGUE

AGNEAU



La langue d'agneau, parfois vendue avec les joues, est excellente braisée ou servie en aiguillettes.

Une utilisation originale ?

Coupée en dés dans la préparation d'une terrine.

CONSEIL DE PRÉPARATION

La choisir assez ferme et onctueuse.

Confite ou braisée.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



LANGUE

AGNEAU



IDÉE-RECETTE

*Tajine de langues d'agneau
aux gombos et citrons confits*

PANSETTE

AGNEAU



Equivalent de l'estomac pour les jeunes ruminants, on retrouve la pansette d'agneau dans les spécialités régionales telles que les célèbres "pieds et paquets marseillais".

CONSEIL DE PRÉPARATION

Braisée.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



PANSETTE

AGNEAU



IDÉE-RECETTE

Pieds et paquets à la provençale

PIEDS

AGNEAU



Les pieds d'agneau s'accommodent de multiples façons : en salade à Lyon dans la recette des "clapotons", mijotés dans la recette des célèbres "pieds et paquets marseillais".

CONSEIL DE PRÉPARATION

À bouillir (source de gélatine)
ou à braiser (pieds et paquets).

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



PIEDS

AGNEAU



IDÉE-RECETTE

*Soupe marocaine
aux pieds et paquets*

RIS

AGNEAU



Mets de gourmets, les ris d'agneau sont encore plus goûteux que ceux du veau. Et pour vous étonner : essayez un "chaud/froid" dans une salade, ou bien en ingrédient dans la préparation d'une terrine.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Entiers : braisés. En tranches : poêlés ou frits.
En morceaux : cuisinés en sauce.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



RIS



IDÉE-RECETTE

*Cocotte de ris d'agneau
aux légumes confits*

ROGNONS

AGNEAU



Les rognons d'agneau sont recherchés pour leur finesse. À l'achat, ils doivent être bien fermes. S'ils sont vendus avec leur graisse, celle-ci doit être ferme et blanche, gage de fraîcheur.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Rôtis entiers dans leur graisse,
poêlés en tranches, grillés en morceaux.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



ROGNONS

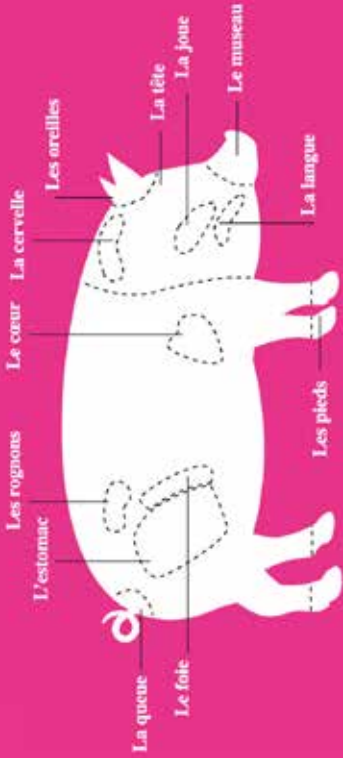
AGNEAU 



IDÉE-RECETTE

Brochettes de rognons d'agneau

LE PORC



CERVELLE



PORC



Riche en protéines, la cervelle de porc à la texture délicate, doit être consommée très fraîche. Ses utilisations sont nombreuses : revenue à la poêle, en sauce, en garniture d'un vol-au vent...

CONSEIL DE PRÉPARATION

Pochée, poêlée, frite.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



CERVELLE



PORC



IDÉE-RECETTE

*Cervelle de porc meunière,
purée de pommes de terre*

CŒUR



PORC



Dépourvu de graisse, le cœur de porc est un morceau très attrayant du point de vue diététique. Le cœur de porc s'accommode plutôt en ragoût. On le retrouve également dans la composition de nombreux pâtés et terrines.

CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.
Entier : farci ou braisé.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



CŒUR



PORC



IDÉE-RECETTE

Cœur de porc poêlé au gingembre

FOIE



PORC



Le foie de porc peut se consommer poêlé et il sera encore meilleur avec un trait de vinaigre. On le retrouve surtout dans la composition de nombreux pâtés et terrines.

CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.
Entier : rôti (rosé).

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



FOIE



PORC



IDÉE-RECETTE

*Foie poêlé au lard
et aux tagliatelles*

JOUE



PORC



Viande maigre par excellence, la joue de porc ne nécessite aucune préparation, mais requiert une longue cuisson. Ce morceau est généralement préparé en civet, en ragoût...

CONSEIL DE PRÉPARATION

À braiser ou à bouillir.
En ragoût, en daube ou en terrine.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



NUTRI-SCORE



JOUE



PORC



IDÉE-RECETTE

Joues de porc confites au miel

LANGUE

 **PORC**



Après une longue cuisson, la langue de porc, coupée en petits dés, s'accommode avec bonheur en terrine.

CONSEIL DE PRÉPARATION

La choisir assez ferme et onctueuse.
Confite.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



LANGUE



PORC



IDÉE-RECETTE

Langue de porc en fricassée

MUSEAU



PORC



Le museau de porc compose un hors-d'œuvre rustique mais goûteux que vous pouvez agrémenter d'une vinaigrette. Aujourd'hui, le museau de porc s'affiche sans complexe sur la carte de certains restaurants "tendance".

CONSEIL DE PRÉPARATION

Émincer en tous petits dés
et faire revenir dans une poêle.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION





PORC

OREILLES


PORC



Les oreilles de porc s'accommodent savoureusement dans de nombreuses recettes régionales.

CONSEIL DE PRÉPARATION

À feu fort, faire sauter les oreilles avec de l'ail jusqu'à ce qu'elles brunissent.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION





PORC

PIEDS



PORC



Le pied de porc a ses adeptes inconditionnels. Surtout le pied de devant ! Farci, pané, désossé en salade, il se déguste sous bien d'autres apprêts encore.

CONSEIL DE PRÉPARATION

À bouillir (source de gélatine)
ou à braiser (pieds et paquets).

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



PIEDS



PORC



IDÉE-RECETTE

Pieds de porc croustillants

QUEUE


PORC



La queue de porc est un morceau très goûteux qui requiert une longue cuisson, comme en pot-au-feu. Elle est très appréciée dans les cuisines asiatiques et caribéennes.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Braisée, rôtie ou bouillie en terrine
(après une longue cuisson).

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION





PORC

ROGNONS



PORC



Les rognons de porc sont très goûteux et s'accommodent de préférence avec une sauce très relevée.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Rôtis entiers dans leur graisse,
poêlés en tranches, grillés en morceaux.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



ROGNONS



PORC



IDÉE-RECETTE

*Crème de maïs, rognons de porc rosés
et pop-corn au paprika fumé*

TÊTE



PORC



La tête de porc se prête à de nombreuses préparations.
La plus fameuse est une préparation charcutière :
le fromage de tête.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Plutôt au four en cuisson lente.

GOÛT



FACILITÉ DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



DIVERSITÉ DES RECETTES



VOLATILITÉ DES PRIX



PRIX PAR PORTION



TÊTE



PORC



IDÉE-RECETTE

Pâté de tête

LE GUIDE
DES PRODUITS
TRIPIERS

BRIGADEDESTRIPEES.COM



AIMEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.



RETROUVEZ TOUTES LES RECETTES SUR
PRODUITSTRIPIERS.COM !