

pacovis

food solutions



LES DÉLICIES

DES
MORCEAUX
OUBLIÉS

Ouvrez de nouveaux horizons gustatifs à vos clients avec ces délicieuses recettes de morceaux de second choix et ces classiques contemporains, du museau à la queue. Incroyablement raffinés, modernes et vite préparés.

L'EAU À LA BOUCHE

Chères clientes, chers clients,

En tant que bouchers, vous êtes bien placés pour savoir qu'utiliser toutes les parties d'une bête, c'est lui témoigner son respect. Mais il est fort probable que les pièces de second choix vous servent surtout à fabriquer des produits carnés. Car de nombreux clients hésitent encore à s'aventurer en terrain inconnu, au-delà du filet, de l'entrecôte et de l'entrecôte parisienne. Pourtant, ces pièces ne constituent qu'une petite partie de l'animal.

Et tout le reste? Ces morceaux délaissés étaient autrefois convoités. Difficiles d'accès, petits ou tout simplement peu esthétiques, ils ont peu à peu disparu des assiettes. Heureusement, de plus en plus d'amoureux de la viande reviennent à ces délices variés.

Soyons honnêtes: la tête et le ris de veau, les poumons et les tripes suscitent encore souvent des réactions dégoûtées. Dommage, car il suffit d'y goûter pour découvrir des plaisirs gustatifs insoupçonnés.

À travers les recettes de cette brochure, nous souhaitons remettre ces trésors culinaires au goût du jour. Ces plats traditionnels revisités et ces créations contemporaines vous aideront à susciter l'intérêt de vos clients pour ces morceaux oubliés.

Vous serez ravis de constater à quel point ces recettes sont faciles à reproduire chez soi. Vous éveillerez ainsi la curiosité de vos clients en leur proposant des morceaux préparés à la perfection ou des plats tout prêts. Une fois qu'ils auront goûté à ces mets rapides à cuisiner ou à ces classiques contemporains, ils ne pourront que vous en remercier. Bonne dégustation!

Votre équipe Pacovis

N'oubliez pas: les morceaux de second choix ont également l'avantage d'être financièrement très intéressants pour vous, en tant que bouchers.

Légende de la couverture: la saucisse noire est composée de jambonneau, de lard, de couenne et de sang (voir recette p. 22/23).



SOMMAIRE



LA FINE FLEUR

des pièces de second choix

Émincé façon gyros	4
Jarret de bœuf émincé	6
Bavette en tranches	8
Aiguillette farcie	10
Onglet de Paris	12

CLASSIQUES MODERNES

du museau à la queue

Poêlée de tripes façon thaïe	14
Poumons aigres-doux	16
Salade thaïe de tête de veau	18
Schwägis aux pommes de terre	20
Saucisse noire	22
Ris, des trésors pour la santé	24
Tétine Tex Mex	26
Conclusion	28

INSTRUCTIONS

1. Émincer la hampe de bœuf, faire mariner dans la marinade choisie

PRÉPARATION

1. Saisir la hampe à la minute
2. Dresser dans le pain plat pita avec le reste des ingrédients



L'ÉMINCÉ FAÇON GYROS

Hampe – la pièce de bœuf au goût le plus intense

Le délice des connaisseurs : la hampe vient du muscle du diaphragme du bœuf. Associé à l'onglet, ce morceau persillé, aux fibres longues, a longtemps connu un triste sort, cantonné au pot-au-feu ou à la goulasch. Quel dommage ! Car la hampe a un goût merveilleusement intense, et sa marbrure prononcée la rend divinement juteuse. Partout ailleurs, cette pièce est estimée à sa juste valeur depuis longtemps. En Amérique centrale, elle ennoblit les fajitas ; en Corée, elle est l'ingrédient principal d'un plat de fête. Et voyez-vous ça : chez nous aussi, de plus en plus de gourmets délaissent le filet au profit de la hampe. D'autant plus qu'elle ne coûte presque rien.



Ingrédients de départ

1.000 kg Hampe de bœuf

Épices et ingrédients (par kg)

160 g Sauce marinade
(p. ex. sauce-marinade Gyros)
Dressage Pain pita, salade, oignons, tzatziki



JARRET DE BŒUF ÉMINCÉ

Jarret de bœuf – une saveur maximale

Une excellente mise en jambe: le jarret de bœuf vient de la partie inférieure des pattes avant et arrière. La viande du quartier avant est d'ailleurs plus coriace que celle du quartier arrière. Pourquoi? Car le tissu conjonctif est plus dense là où l'effort mécanique est le plus important. Cette viande compacte et maigre doit être braisée pendant longtemps. Elle est cuite lorsqu'elle se détache facilement de l'os. C'est d'ailleurs le contact avec ce dernier qui lui confère une saveur optimale. Les bouchers prélèvent volontiers le gîte. Un conseil, n'oubliez pas l'os – il contient la moelle, riche et tendre, qui fait le bonheur des gourmets.





INSTRUCTIONS

1. Préparer la saumure à injecter (voir description ci-dessous)
2. Injecter en deux fois la saumure à 20–25 % du poids de la viande et badigeonner cette dernière à l'aide des condiments extérieurs choisis
3. Mettre sous vide les jarrets injectés et badigeonnés, laisser infuser pendant 48 heures

PRÉPARATION

1. Mettre sous vide à 90 °C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 16 heures
2. Découper le jarret de bœuf cuit
3. Dresser en sandwich: garnir un petit pain de tranches de viande et du reste des ingrédients

Ingrédients de départ

1.000 kg Jarret de bœuf

Composition de la saumure

10.000 kg Eau froide (mélangée à d'autres liquides selon l'envie, whisky ou cidre, p. ex.)
0.500 kg Additif pour saumure (p. ex. Saumure Jarret)
0.600 kg Sel nitrité pour saumure

Épices et ingrédients (par kg)

20 g Mélange de condiments (p. ex. Paco Magic Grill)
Dressage Sauce barbecue (p. ex. Paco Dipcombi BBQ), petit pain, chou, chou frisé, oignons, carottes

Matériel auxiliaire

Sac sous vide cuisson



INSTRUCTIONS

1. Badigeonner les bavettes à l'aide du mélange de condiments choisi
2. Mettre sous vide dans un sachet

PRÉPARATION

1. Mettre sous vide à 56 °C (à la vapeur ou au bain-marie) pendant 2 heures
2. Sans leur laisser le temps de refroidir, saisir brièvement les bavettes dans une poêle chaude
3. Servir en tranches fines

LA BAVETTE EN TRANCHES

Bavette de bœuf – rendue célèbre par Lady Gaga

La bavette a fait parler d'elle dans le monde entier en 2010, avec la robe du soir, toute de viande cousue, portée par Lady Gaga à la cérémonie des MTV Music Awards. Composée de la bavette de flanchet et de la bavette d'aloyau, cette pièce fine provient du flanc du bœuf. Chez nous, cette viande maigre à la structure ferme et fibreuse et à l'arôme prononcé a longtemps été cantonnée au rôle d'ingrédient pour viande hachée. Ce qui est gaga, quand on voit que les Américains en tirent leurs meilleurs steaks grillés. Cette viande contient beaucoup de tissu conjonctif : elle est donc souvent braisée «low and slow» ou fumée. Les Asiatiques en truffent leurs «phos» et leurs nouilles sautées. Au Mexique, on en garnit les fajitas.



Ingrédients de départ

1.000 kg Bavette de bœuf

Épices et ingrédients (par kg)

30 g Mélange de condiments
(p. ex. mélange d'épices à la bière)

Matériel auxiliaire

Sac sous vide cuisson

UNE AIGUILLETTE FARCIE

Aiguillette – la partie tendre de la cuisse de bœuf

Sur la photo, on dirait un aileron de requin : il s'agit pourtant de l'aiguillette baronne, également connue sous le nom d'aiguillette de cœur ou de « tri tip » en anglais. Une chose est sûre : ce morceau ne vient pas du requin, mais de la cuisse de bœuf : il y en a donc deux par animal. Les rangs des admirateurs d'aiguillettes ne cessent de grossir, ce qui n'est guère surprenant au vu de ses nombreux atouts. Sa structure tendre, finement marbrée, n'est quasiment composée que de chair musculaire. Elle peut donc se déguster bleue, saignante ou rôtie au four. Quel que soit son mode de préparation, une chose reste immuable : sa saveur sublime.



Ingrédients de départ

1.000 kg Aiguillette de bœuf

Épices et ingrédients (par kg)

20 g Mélange de condiments
(p. ex. mélange d'épices Hot & Smoky)
Farce Préparation au fromage frais
(p. ex. tabs de fromage frais à la courge)
Selon l'envie Tranches de lard

INSTRUCTIONS

1. Pratiquer une incision dans l'aiguillette de bœuf
2. Farcir de préparation à base de fromage frais
3. Recoudre l'aiguillette de bœuf et, selon l'envie, l'enrouler de lard

PRÉPARATION

1. Rôtir l'aiguillette de bœuf farcie au four à 180 °C pendant 30 minutes
2. Sortir du four, envelopper de feuille aluminium, laisser reposer pendant 5 minutes
3. Couper l'aiguillette de bœuf, dresser



INSTRUCTIONS

1. Assaisonner l'onglet, saisir à feu vif
2. Une fois l'onglet refroidi, couper en tranches

PRÉPARATION

1. Verser le jus de veau dans un moule résistant à la chaleur
2. Faire fondre le beurre aux herbes ou le Café de Paris, mélanger au jus de veau lié
3. Faire chauffer les morceaux de viande saisi dans la sauce au beurre jusqu'à obtention du niveau de cuisson souhaité



ONGLET DE PARIS

Onglet de bœuf – un morceau de caractère

Les bouchers savent ce qui est bon : l'onglet a toujours fait partie de leurs morceaux de choix. Ce n'est pas un hasard si, en Grand-Bretagne et aux États-Unis, il s'appelle le « steak du boucher », en référence à l'habitude qu'ont les bouchers de mettre de côté pour eux ce morceau aux saveurs intenses. Bien que composé de chair musculaire, l'onglet est classé dans la catégorie des abats. Cette viande provenant de la partie lombaire du diaphragme est sèche, à fibres longues. Un tendon épais se trouve au milieu du morceau. Il doit être retiré au début de la préparation. Les Mexicains apprécient tout particulièrement l'onglet sous forme d'« arrachera », accompagné de sauce, de guacamole et de tortillas.



Ingrédients de départ

1.000 kg Onglet de bœuf

Épices et ingrédients (par kg)

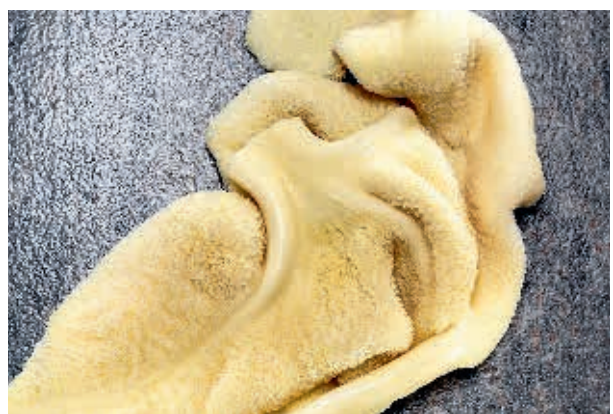
20 g Mélange de condiments
(p. ex. Grillmix OG, OA)
Jus de veau brun lié
Beurre aux herbes ou Café de Paris
(p. ex. Mathis Café de Paris)



POÊLÉE DE TRIPES FAÇON THAÏE

Quand l'amour prend aux tripes

Le meilleur pour faire bombance : les tripes viennent des quatre poches de l'estomac du bœuf, du veau ou, plus rarement, de l'agneau. Longtemps considérées comme un mets de choix, elles étaient commercialisées, souvent crues, chez les tripiers. C'est de cette époque que datent les classiques « tripes à la sauce tomate », au temps de cuisson presque interminable. Puis les tripes ont perdu de leur prestige : était-ce en raison de leur consistance gélatineuse ? Ou de leur arôme si particulier, légèrement sucré et floral ? Quoi qu'il en soit, les tripes ont bien mérité leur come-back. Proposées lavées, blanchies, nettoyées et cuites, elles se préparent en un tournemain chez soi. Il suffit d'en goûter pour être conquis.





INSTRUCTIONS

1. Précuire les tripes dans de l'eau salée
2. Une fois les tripes sont coupés, les mélanger aux légumes d'Asie décongelés et aux arachides, puis à la marinade
3. Selon l'envie, assaisonner avec du jus de citron vert

PRÉPARATION

1. Saisir rapidement les tripes à la poêle dans un peu de matière grasse
2. Mouiller avec de la sauce soja et/ou du lait de coco selon l'envie

Ingrédients de départ

1.000 kg	Tripes nettoyées et passées à l'eau
0.800 kg	Légumes d'Asie surgelés
0.200 kg	Arachides non salées

Épices et ingrédients (par kg)

100 g	Marinade asiatique (p. ex. marinade Red Curry Sensia)
Selon l'envie	Jus de citron vert, sauce soja, lait de coco

LES POUMONS AIGRES-DOUX

Les poumons de veau – idéal quand il fait froid

Comme tous les abats, le poumon de veau est riche en vitamine A. Grand-maman le cuisinait volontiers en ragoût ou en traditionnel « poumon à la vinaigrette ». Ce plat, qui ne paie pas de mine, a la réputation de pouvoir réparer les dégâts d'une soirée trop arrosée. Le poumon de veau est un plat copieux qui se consomme plutôt en automne et en hiver. En Autriche, le « Beuschel » – une sorte d'émincé de poumon et de cœur de veau – est une institution. En période de disette, les cuisiniers restaient des heures aux fourneaux pour extraire le moindre morceau de viande de veau ou de porc. Les connaisseurs consomment ce plat en souvenir raffiné du temps de l'Empire.



Ingrédients de départ

1.000 kg Poumon de veau

Épices et ingrédients (par kg)

100 g Sauce en poudre
(p. ex. sauce Paco « Saure Lunge »)
100 g Confiture d'airelles

Variante

La sauce froide (sans confiture d'airelles) peut également être mélangée aux tranches de poumon, à des dés de mangue, à des lamelles de piment rouge et à de la coriandre fraîche, pour composer une salade froide ou tiède.

A vintage-style metal pot with a lid, containing sliced lung and sauce with red berries. The pot is set on a wooden surface. The lid is partially open, revealing the contents. The background is a dark, textured surface.

INSTRUCTIONS

1. Faire cuire le poumon dans de l'eau vinaigrée (environ 10% de vinaigre) pendant environ 90 minutes
2. Enlever le peau du poumon encore chaud et laisser-le refroidir
3. Une fois le poumon refroidi, le couper en fines tranches

PRÉPARATION

1. Préparer la sauce en poudre en suivant les instructions indiquées sur l'étiquette, la porter à ébullition
2. Incorporer la confiture d'airelles, plonger les tranches des poumons pour les faire chauffer

INSTRUCTIONS

1. Ramollir la tête de veau dans de l'eau chaude
2. Laisser refroidir, couper en fines lamelles
3. Mélanger avec les épices et le reste des ingrédients



LA SALADE THAÏE DE TÊTE DE VEAU

La tête de veau – redécouverte par les gourmets

Qui se souvient encore de la « tête de veau à la vinaigrette » ? Grand-maman faisait mariner la tête de veau dans du vinaigre, de la sauge et de l'estragon, avant de la saisir avec du lard. Aujourd'hui, on utilise principalement la viande persillée du muscle des joues, ainsi que la langue et la cervelle. Longtemps délaissées, les joues, pourtant riches en exhausteurs de goût naturels lorsqu'elles sont braisées, ont retrouvé les faveurs des gourmets. Et que font les Français ? La tradition veut qu'ils mangent de la tête de veau tous les 21 janvier, en souvenir de ce jour de l'an de grâce 1793, où la monarchie absolue a connu une fin lugubre avec la décapitation de Louis XVI.



Ingrédients de départ

1.000 kg Tête de veau blanche sans poils

Épices et ingrédients (par litre d'eau de cuisson)

20 g Sel de cuisine
10 g Citronnelle entière
10 g Gingembre frais râpé
½ pc. Citron vert

Épices et ingrédients

(par kg de tête de veau cuite)

100 g Marinade asiatique
(p. ex. marinade Fresh Lemon Sensia)
100 g Lait de coco
20 g Jus de citron vert
10 g Citronnelle fraîche, finement tranchée
5 g Gingembre frais, finement tranché
5 g Flocons fins de piment

INSTRUCTIONS

1. Éplucher les oignons, les faire suer dans un peu d'huile
2. Passer les abats au hachoir avec une grille de 12 mm, mélanger au reste des ingrédients et, selon l'envie, ajouter un peu de cidre de pomme ou de bouillon
3. Fourrer le mélange dans la panse ou dans des boyaux de plus petite taille, au choix
4. Faire cuire à 78 °C

BON SCHWÄGIS AUX POMMES DE TERRE

Du mou de veau marié à du foie et à du cœur de porc – divin

Une copie presque parfaite: le « Schwägis » est le pendant suisse du plat national écossais, le « haggis ». La version d'origine est une sorte de pudding d'abats de mouton, de flocons d'avoine et d'oignons – cuits dans une panse de brebis. Cette méthode de conservation de la viande est très ancienne. Certes, elle n'est guère élégante, mais la saveur qui en résulte en vaut la peine! Le « Schwägis » suisse suit le même principe. La seule différence, c'est que nous utilisons du mou de veau ainsi que du foie et du cœur de porc. Et si vous ne raffolez pas de flocons d'avoine, tentez leur alternative typiquement suisse, composée de pommes de terre. Le résultat? Un poème gastronomique.





Ingrédients de départ

1.000 kg	Foie de porc
1.000 kg	Poumons de veau
1.000 kg	Cœur de porc
1.000 kg	Pommes de terre coupées en dés (env. 10 × 10 mm)
1.000 kg	Oignons frais

Épices et ingrédients (par kg)

100 g	Dés de pomme
5 g	Mélange de condiments (p. ex. épices pour saucisse grise)
25 g	Bouillon en poudre (p. ex. bouillon aromatisé à la viande)
Facultatif	Cidre de pommes, bouillon

Matériel auxiliaire

Baudruche de bœuf

INSTRUCTIONS

1. Mélanger tous les ingrédients, remplir les boyaux préparés
2. Laisser colorer, puis sécher pendant 30 minutes à 55 °C
3. Faire fumer
4. Cuire à une température de 82 °C, afin d'obtenir une température à cœur de 78 °C
5. Au besoin, laisser sécher (environ 6 jours)



LA SAUCISSE NOIRE

Saucisse noire – en l'honneur des dieux

Un boudin noir revisité : encore peu connue dans nos contrées, la saucisse noire est depuis longtemps un mets de choix en Allemagne. Sa robe sombre est due à sa haute teneur en sang. Composée de sang de porc, de jambonneau et de couenne, elle est l'une des plus anciennes variétés de saucisse. À l'intérieur, elle présente un aspect caractéristique : une couleur rouge ponctuée d'yeux de gras blancs. Contrairement au boudin suisse, la saucisse noire est une saucisse cuite prête à être consommée. Elle se mange donc non seulement chaude, mais aussi froide, comme un gendarme. Une qualité qu'appréciaient déjà les Romains, qui la dégustaient en l'honneur des dieux.



Ingrédients de départ

50.000 kg	Jambonneau en saumure (8 g/kg sel nitrité pour saumure), haché avec une grille de 5 mm
20.000 kg	Lard de dos, coupé en dés de 3 mm d'épaisseur et blanchi
10.000 kg	Couenne échaudée et hachée avec une grille de 3 mm
20.000 kg	Sang de porc

Épices et ingrédients (par kg)

8 g	Sel nitrité pour saumure
10 g	Mélange d'épices pour saucisse rouge (p. ex. saucisse de Thuringe)
2 g	Marjolaine effeuillée
2 g	Colorant rouge (p. ex. Paco Duo rouge)
2 g	Oignons frits liquides

Matériel auxiliaire

Boyaux de porc 28/30

RIS DES TRÉSORS POUR LA SANTÉ

Les ris – un organe de croissance à fort potentiel fitness

Surtout connus comme garniture de vol-au-vent ou braisés dans un « ragoût fin », les ris ont bien d'autres richesses à leur actif. Les ris sont l'organe de croissance du veau. Une fois l'animal parvenu à l'âge adulte, ils se rétractent. Mais ce qui est loin de s'estomper, c'est leur effet bénéfique pour la santé et la forme chez l'être humain. Les ris répondent à tous les critères d'une alimentation équilibrée et digeste : ils sont particulièrement riches en protéines, exceptionnellement pauvres en matières grasses, contiennent peu de glucides et sont faciles à digérer. De quoi détrôner la viande haut la main.



Ingrédients de départ

1.000 kg Ris de veau, rincés

Épices et ingrédients (par kg)

Bouillon
(p. ex. bouillon de légumes sans céleri)
Chapelure (p. ex. chapelure citron SG)
Panade liquide (p. ex. panade assaisonnée SG)
Dressage Pain/petit pain (p. ex. petit pain de Sils)
Sauce (p. ex. sauce cocktail)
Salade (p. ex. doucette)

INSTRUCTIONS

1. Porter le bouillon à ébullition, y plonger les ris de veau pendant une dizaine de minutes
2. Retirer la peau et le gras des ris, les couper en tranches ou en dés
3. Préparer la panade liquide en suivant les instructions. Rouler les tranches ou les dés de ris dans cette panade, puis dans la chapelure

PRÉPARATION

1. Dorer les tranches ou les dés de ris de tous les côtés, dans de l'huile végétale, pendant environ 2 minutes
2. Selon l'envie, faire toaster le pain, composer un sandwich avec le reste des ingrédients





INSTRUCTIONS

1. Faire cuire les pis rincés dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres
2. Couper les pis refroidis en tranches ou en lamelles, faire mariner dans la marinade choisie

PRÉPARATION

1. Disposer les tranches ou les lamelles de pis marinés dans la barquette en aluminium avec les grains de maïs, les haricots rouges et les tomates cerises
2. Faire chauffer au grill ou au four à 80 °C pendant 30 minutes
3. Servir en fajita, en disposant la viande et le reste des ingrédients dans une tortilla

TÉTINE

TEX MEX

Tétine de vache – aussi fins que l’escalope, mais moins chers

Le pis de vache fait partie des abats. Peu courant, cet étonnant morceau est en fait très goûteux. Dès les XVII^e et XVIII^e siècles, des livres de cuisine populaires en France et en Angleterre contenaient des recettes pour les préparer à toutes les sauces : bouillis, grillés ou fumés. Jusqu’après la guerre, en Allemagne, le tétine de vache était une alternative appréciée et bon marché à l’escalope. Aujourd’hui encore, à Berlin, il est servi cuit, pané et grillé sous forme de « Berliner Schnitzel », accompagnée de sauce à la moutarde ou au raifort.



Ingrédients de départ

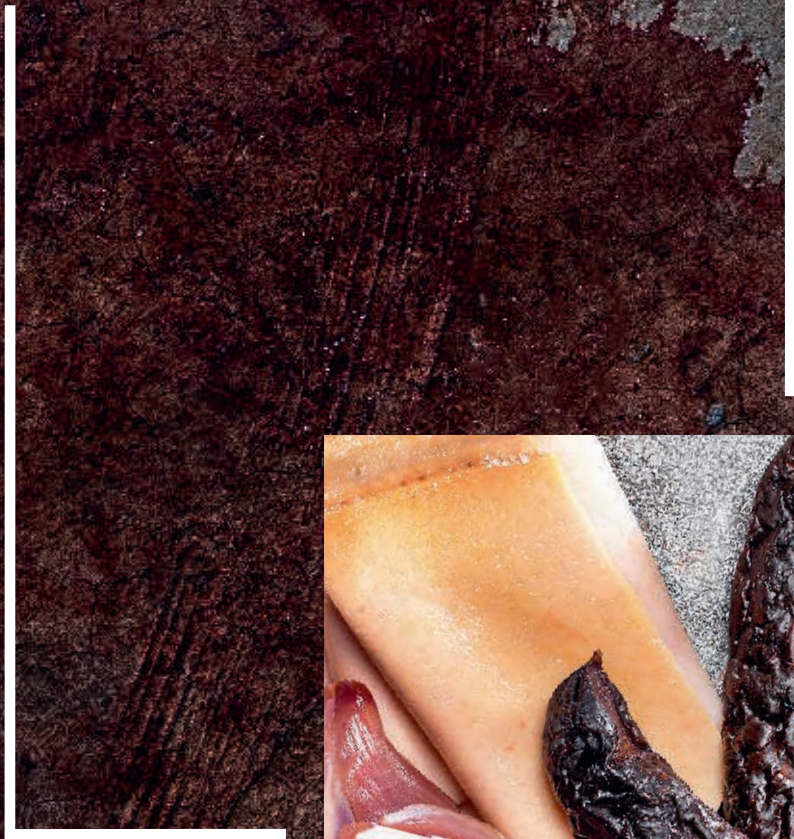
1.000 kg Tétine de vache, rincés

Épices et ingrédients (par kg)

100 g Marinade fumée
(p. ex. marinade Smoky Sensia)
200 g Grains de maïs
200 g Haricots rouges en conserve
200 g Tomates cerises
Dressage Tortillas, guacamole, crème fraîche,
salade

Matériel auxiliaire

Barquette en aluminium




Envie de faire saliver d'envie vos clients avec ces recettes?

C'est enfin dans l'air du temps : les morceaux de viande de second choix et les classiques revisités, du museau à la queue, sont sur toutes les lèvres. Pour vous, c'est le moment idéal pour donner envie à vos clients de s'y mettre, grâce aux recettes simples et délicieuses de cette brochure.

Vous avez des questions à ce sujet ou besoin de conseils supplémentaires? N'hésitez pas! Chez Pacovis, nous sommes là pour vous – ensemble, nous pouvons aller loin. Pour que vos clients aient également bonne conscience en redécouvrant pleinement toute l'étendue des plaisirs carnés.





**Pacovis –
des nouvelles idées culinaires
qui vous font avancer**

Pacovis est votre premier partenaire en épices et en additifs pour entreprises de l'industrie alimentaire et en matériaux d'emballage et en consommables. Nos « food solutions » sont des solutions corsées qui ont du mordant. Nos produits, recettes et mélanges de condiments de qualité, pour acteurs de l'industrie et de la restauration, sont produits individuellement par nos soins pour répondre à vos besoins.



2

13

2 3 95 nat

5

Pacovis SA
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
T +41 56 485 93 93
F +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch
portal.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
D-70178 Stuttgart
T +49 711 505 369 70
F +49 711 505 369 71
info@pacovis.de
www.pacovis.de/food-solutions

Pacovis food solutions Österreich GmbH
Czeija-Nissl-Gasse 11
A-1210 Vienne
T +43 1 270 16 20-31
F +43 1 270 16 20-51
info@pacovis-food.at
www.pacovis-food.at