



Les viandes Label Rouge,
le goût de l'authentique

- La seule garantie d'une viande de qualité supérieure toute l'année
Des contrôles stricts et réguliers concernent chaque opérateur de la filière (fabricants d'aliments, éleveurs, abatteurs, points de vente...).
- Plus de goût, plus de saveur, pour plus de plaisir
Les viandes Label Rouge sont régulièrement les meilleures lors des tests consommateurs.
- Des pratiques d'élevage traditionnelles et durables
Les critères du cahier des charges portent sur la sélection des animaux, l'alimentation, le bien-être animal, le respect de l'environnement et les conditions d'abattage.



Le Bœuf Limousin Blason Prestige,
la Qualité par Excellence

- Une viande haut de gamme : le Label Rouge garantit sa qualité supérieure et régulière.
- Une viande peu grasse reconnue pour sa saveur et son grain exceptionnel.
- Une viande tendre à souhait grâce aux 10 jours minimum de maturation.
- L'engagement de toute une filière à mieux vous servir.

En choisissant les viandes Blason Prestige, votre Artisan Boucher s'engage sur la Qualité.

Vous pouvez lui demander conseil et lui faire confiance.

www.label-viande-limousine.com



Saveurs d'automne et d'hiver

Tournedos et beignet
de joue de bœuf
et son jus de daube



BŒUF LIMOUSIN



Tournedos et beignet de joue de bœuf et son jus de daube

Ingrédients

- 4 filets de bœuf de 150 g • 3 joues de bœuf
- 2 bouteilles de Bordeaux • 2 litres de fond brun
- 4 carottes • 2 oignons
- 1 céleri branche • 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni • 2 œufs
- Farine • Chapelure • 2 litres d'huile pour friture
- Sel, poivre

Préparation

- Eplucher les joues de bœuf, les faire saisir de chaque côté avec de l'huile et du beurre, puis les retirer.
- Faire suer la garniture aromatique préalablement coupée en morceaux.
- Déglacer avec les 2 bouteilles de Bordeaux, monter à ébullition et flamber.
- Ajouter le fond de veau et les joues de bœuf, laisser cuire 3 heures au four à couvert à 160°.
- Après cuisson, retirer les joues et passer les jus au chinois, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Effiloche les joues de bœuf mouillées avec le jus de cuisson.
- Faire un boudin dans un film de la grosseur de 5 cm de diamètre.
- Mettre 1 nuit au frigo.
- Couper d'une longueur de 6 cm et paner à l'anglaise (2 fois farine + œuf + chapelure) et cuire à la friteuse.
- Cuire les filets de bœuf et laisser reposer l'équivalent temps de cuisson.
- Dresser sur une assiette le filet de bœuf et le beignet de joue avec une purée de pommes rattes. Ajouter le jus de cuisson.

Les conseils du sommelier

Servir avec un Bordeaux Saint-Emilion.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Morceaux : filet de bœuf et joue de bœuf

Difficulté : ●●●○○

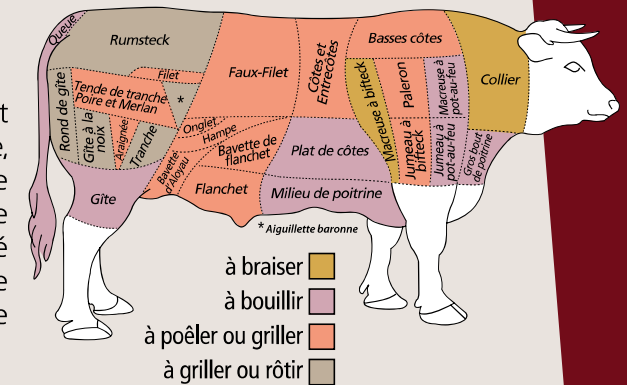
Pour 3 personnes

Conseils et astuces !

Quel morceau de bœuf choisir ?

 Les morceaux à poêler ou griller

Jumeau à bifteck, mouvant, plat de tranche, rond de tranche, macreuse à bifteck, dessus de tranche, bavette d'aloïau, bavette de flanchet, hampe, onglet, pavé de rumsteck, de filet ou de tendre de tranche, tournedos dans le filet, entrecôte, côte.



 Les morceaux à rôtir

Tendre de tranche, gîte à la noix, macreuse à bifteck, plat de tranche, rond de tranche, filet, rumsteck, aiguillette baronne, faux filet non tranché.

 Les morceaux à braiser

Préparations en morceaux : la daube, le bœuf mode, le bourguignon (macreuse à pot-au-feu, jumeau à pot-au-feu, gîte à la noix, paleron, collier, joue).
Préparations en pièces entières : aiguillette, macreuse à pot-au-feu, tendron, paleron, joue.

 Les morceaux à bouillir

Plat-de-côtes, milieu de poitrine, macreuse à pot-au-feu, jumeau à pot-au-feu, jarret, flanchet, tendron, paleron, gîte.

 Les morceaux à consommer cru

Tartare : faux-filet, aiguillette de rumsteck, tendre de tranche (un vrai tartare se fait au couteau).

Carpaccio : rond de gîte, tendre de tranche, rond de tranche.

Les conseils du boucher

La viande poêlée est saisie puis cuite à haute température dans de la matière grasse. La poêle doit toujours être bien chaude. Pour être parfaitement saisie, la viande doit grésiller au contact de la chaleur.