



## 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 concernant 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](http://www.label-viande-limousine.com)



Saveurs d'automne et d'hiver

Tajine de bœuf aux pommes  
et safran du Limousin



**BŒUF LIMOUSIN**



# Tajine de bœuf aux pommes et safran du Limousin

## Ingredients

- 900 g de hampe ou de macreuse ou de bifteck
- 2 pommes
- 60 g d'huile d'olive
- 3 g de safran en pistil
- 10 g de paprika
- 10 g de gingembre
- 10 g de cannelle
- 50 g d'échalotes
- 20 g de miel
- 1 cube de bouillon
- Sel, poivre

## Préparation

- Mettre à mariner le bœuf découpé en lamelles avec l'huile et les épices durant 2h.
- Eplucher et découper les pommes en quartiers.
- Faire revenir le bœuf dans un plat à tajine avec l'huile d'olive, les échalotes finement taillées et les pommes.
- Ajouter de l'eau, le cube et le miel.
- Laisser l'eau s'évaporer puis couvrir avec le chapeau et cuire à 200°C environ 40 minutes.
- Le tajine peut être accompagné d'une purée de pommes de terre à l'huile de noisettes.

## Les conseils du sommelier

Servir avec un vin du Sud, chaleureux, charnu et épicé : Faugères, Minervois.

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



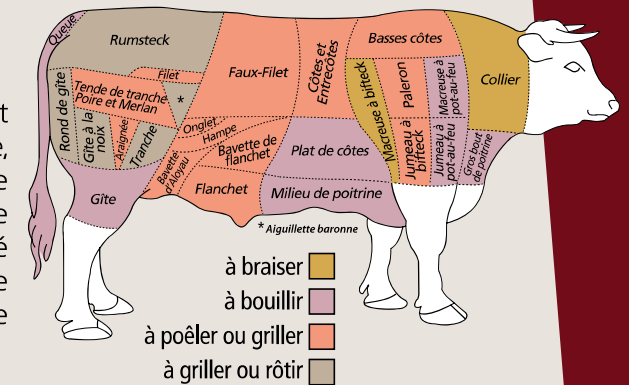
Morceau : macreuse, bifteck ou hampe  
Difficulté : ●●●●○  
Pour 4 personnes

# 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'ailoyau, 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

Tende 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

Pour donner aux plats mijotés plus de texture et de goût, mélanger différents morceaux. Un bon pot-au-feu se fait avec un minimum de trois viandes : une viande maigre comme la macreuse ou la joue, une gélatineuse, jarret ou queue et une demi-grasse, tendron, flanchet ou plat-de-côtes.