



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



Saveurs d'automne et d'hiver

# Hamburger à ma façon



## BŒUF LIMOUSIN



# Hamburger à ma façon

## Ingredients



- 4 pains à hamburger à la farine de blé noir
- 4 steaks hachés
- 1 boudin à la châtaigne
- 4 tranches de magret séché
- 4 tranches de foie gras
- 1 oignon rouge
- 1 pomme
- 4 cuillères à café de moutarde violette
- 4 cuillères à café de moutarde artisanale
- 4 feuilles d'endive

## Préparation



- Trancher le pain en 2 et tartiner de boudin le fond et le chapeau.
- Mettre le tout au four.
- Dans une poêle chaude, cuire les steaks dans de l'huile.
- Quand la viande est cuite, poser une tranche de pomme dessus puis une tranche d'oignon.
- Sortir le pain du four et dresser dans l'ordre le steak sur le fond, puis les magrets séchés, la tranche de foie gras, une feuille d'endive, la moutarde, puis finir par le couvercle.

## Les conseils du sommelier

Servir avec un vin de pays méridional rouge, souple et fruité: IGP Pays d'Oc, Fronton, Cabardès.

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



Alain Longeval  
Restaurant de l'Abattoir - 87 Limoges  
www.alainlongeval.com



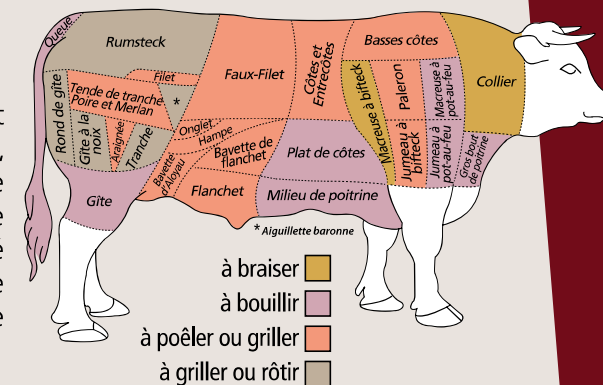
Morceau : collier  
Difficulté : ●○○○○  
Pour 4 personnes

# 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 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

Le steak haché à la demande doit être consommé dans les 12 heures qui suivent l'achat.