



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

Jumeau
au cidre



BŒUF LIMOUSIN



Jumeau au cidre

Ingredients

- Xxx g de jumeau de bœuf
- 1 litre de cidre ou de jus de pommes
- 1 verre de vinaigre de cidre
- 3 pommes
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- 1 clou de girofle
- 1 gousse d'ail
- ½ litre de fond de pot-au-feu



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

Préparation

- Marquer le jumeau en cocotte.
- Couper l'oignon et la carotte très finement puis les ajouter, avec les parures des pommes épluchées, au jumeau quand celui-ci est doré.
- Déglacer et mouiller au vinaigre puis ajouter le cidre, le fond, l'ail, le bouquet garni et l'assaisonnement.
- Cuire 1h30 à 2h.
- Détailler les pommes en quartier.
- Enlever la viande de la cocotte, passer et finir la sauce, et cuire les pommes.
- Couper la viande et la remettre dans la sauce avec les pommes.

Les conseils du sommelier

Servir avec un vin rouge frais et fruité : Bourgogne-passetoutgrain, Alsace pinot noir, Beaujolais-villages.

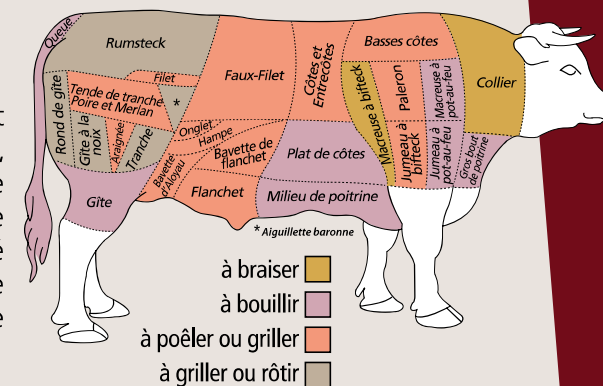
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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 tende 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, tende de tranche (un vrai tartare se fait au couteau).
Carpaccio : rond de gîte, tende 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.