

Les Produits Tripiers

 Grillé



 Poêlé



 Rôti



BOEUF, VEAU, AGNEAU,
CHACUN EST UNIQUE 

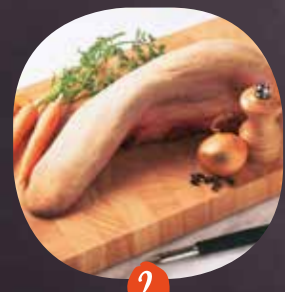
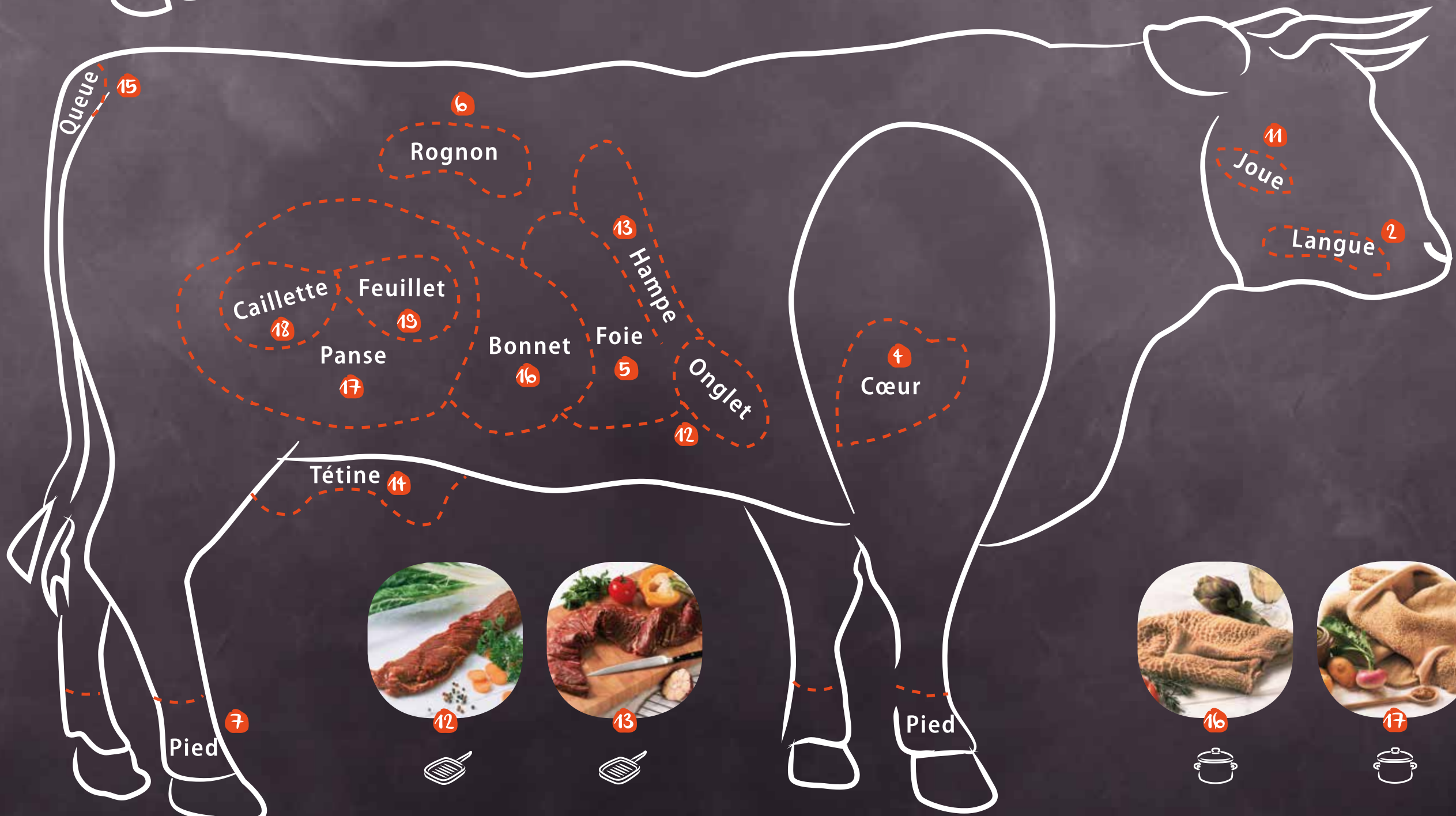
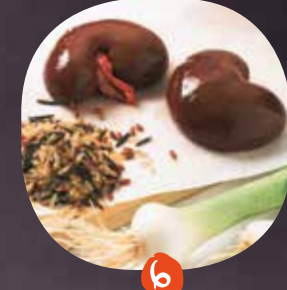
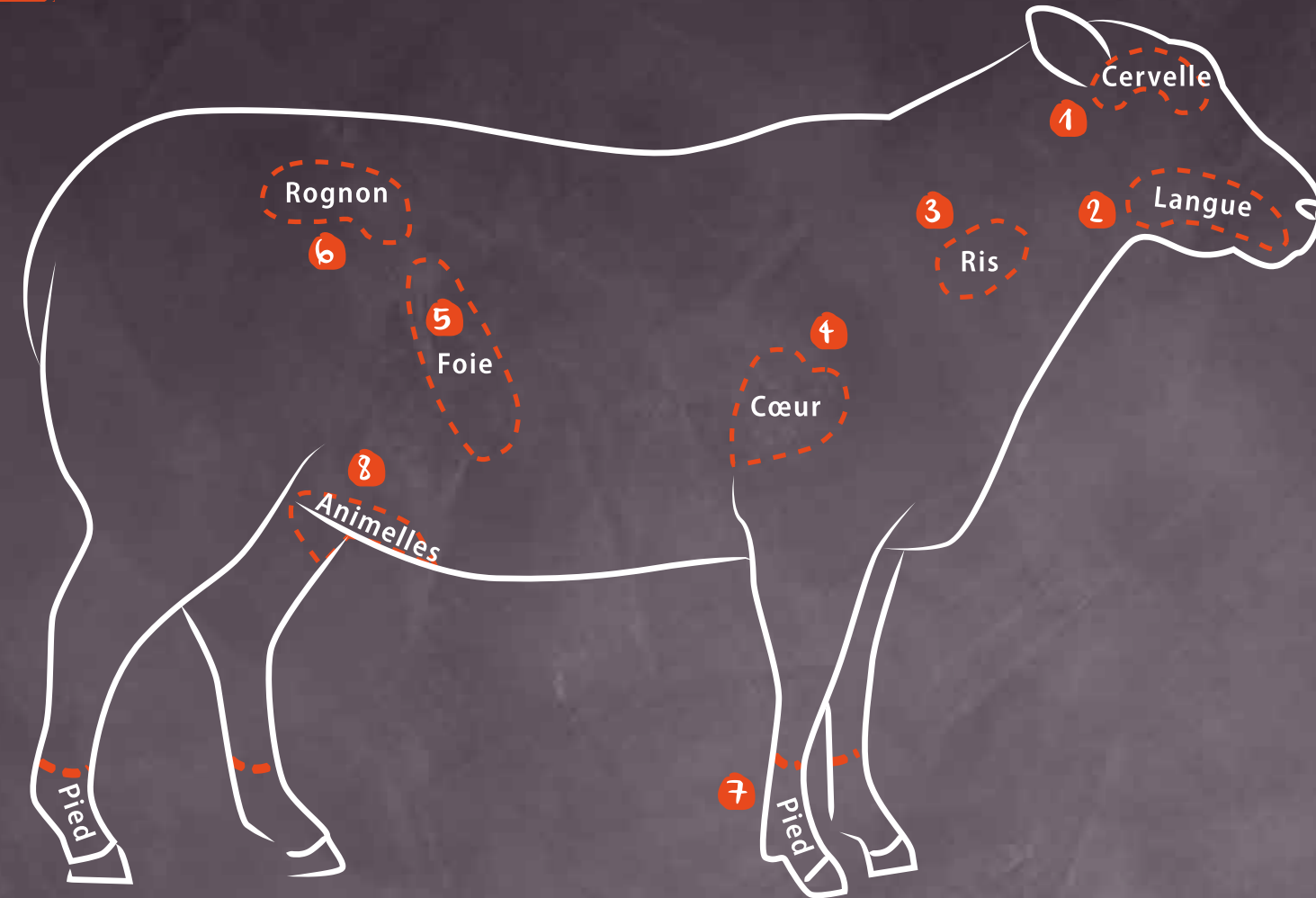
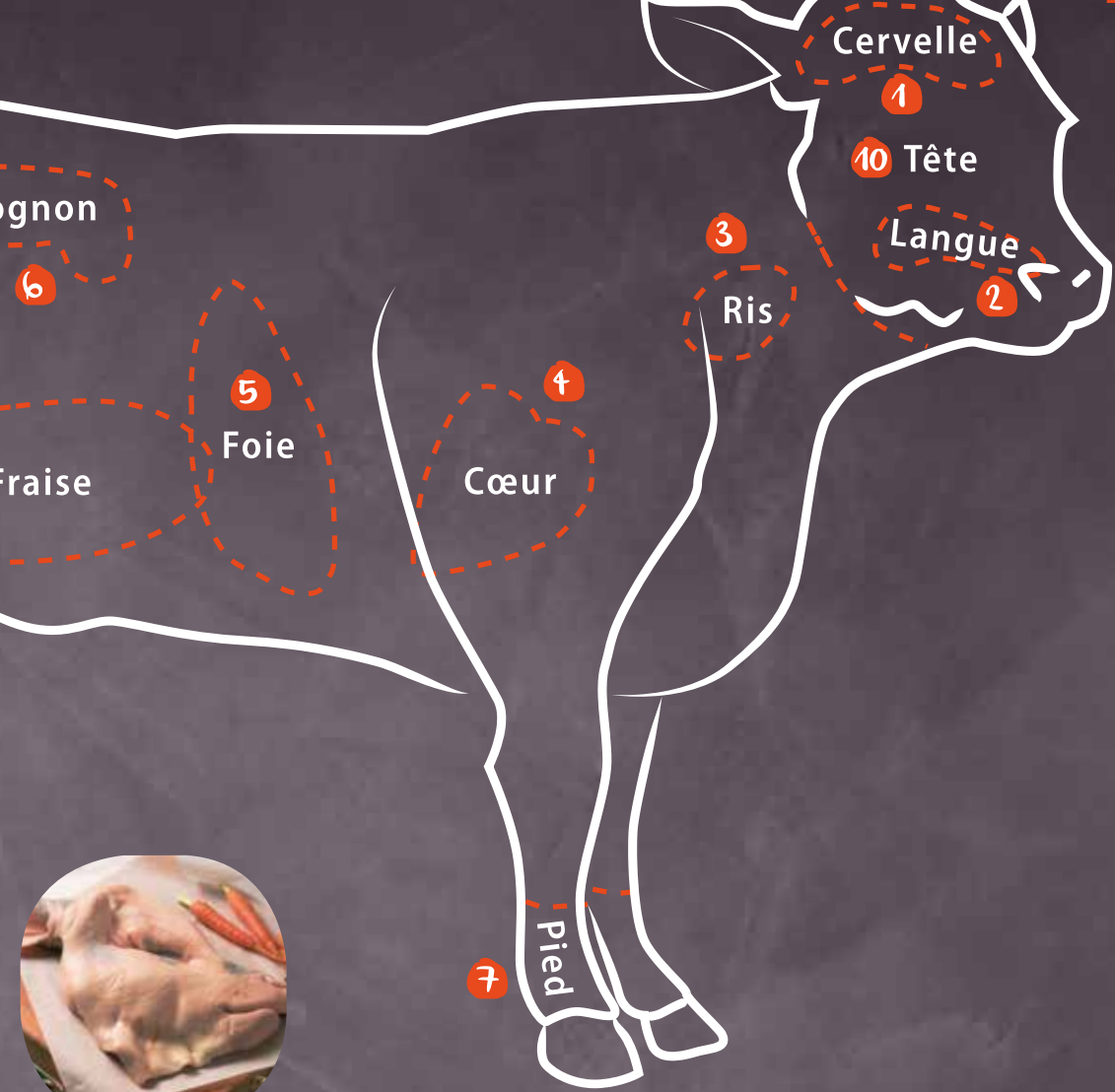
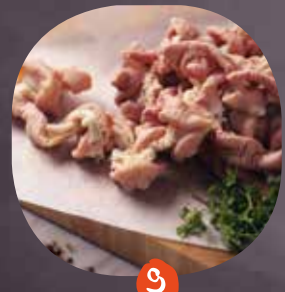


 braisé



 Bouilli

Les Produits Tripiers



Mieux connaître les Produits tripiers rouges



Goûter différents morceaux,
C'est goûter différentes saveurs !

Les produits tripiers sont regroupés en deux catégories et, contrairement à ce que l'on pourrait penser, les rouges ne se distinguent pas des blancs par la couleur.

LES PRODUITS TRIPIERS ROUGES

Les produits tripiers rouges sont vendus tels quels, crus et juste parés par les tripiers. Ils peuvent être de couleur rouge comme le foie, les rognons, le cœur mais aussi la langue ; comme les joues et la queue, toutes deux reines du pot-au-feu, ou la hampe et l'onglet dont la réputation n'est plus à faire qui, tous les quatre, font partie de la famille des produits tripiers. Ils peuvent également être de couleur claire comme les animelles, la cervelle ou les ris.

Le Boeuf

2. LA LANGUE : volumineuse et charnue, elle doit cuire longtemps mais le résultat est fabuleux : une viande moelleuse au goût soutenu à savourer nappée d'une sauce relevée.

4. LE CŒUR : il est assez volumineux et plutôt ferme. Une cuisson douce et prolongée lui assure un moelleux et une saveur incomparables.

5. LE FOIE : sa texture est dense et son goût prononcé. Il se sert le plus souvent poêlé et nappé de sauces relevées ou bien encore mijoté.

6. LE ROGNON : d'une belle taille et d'un goût prononcé, il est délicieux mijoté et nappé d'une sauce relevée, une sauce Mère par exemple.

8. LES ANIMELLES : également appelées rognons blancs, elles sont appréciées pour leur finesse et, proches du ris de veau par leur texture, elles se cuisinent comme les rognons.

11. LA JOUE : sa viande moelleuse et légèrement gélatineuse donne une saveur et un fondant particulier aux plats mijotés. À ne pas oublier dans le pot-au-feu.

12. L'ONGLET : il offre aux amateurs de steaks à fibres longues une viande délicate et tendre avec beaucoup de goût. Il se déguste saignant.

13. LA HAMPE : sa viande un peu ferme mais très goûteuse ravit les connaisseurs.

15. LA QUEUE : elle donne au bouillon du pot-au-feu une saveur incomparable et sa viande est succulente.

Le Veau

1. LA CERVELLE : ses utilisations sont nombreuses, meunière, en sauce, en beignets... et bien sûr, servie avec la tête de veau.

2. LA LANGUE : très fine de goût, elle est délicieuse tiède ou froide, et accompagnée d'une vinaigrette relevée.

3. LE RIS : réputé pour sa texture et sa saveur particulièrement fines, il séduit les gourmets.

4. LE CŒUR : de petite taille, plutôt tendre et fin de goût, il se cuisine entier, farci et mijoté avec des légumes. Mais, il est tout aussi délicieux poêlé en tranches, en lanières et même en cubes pour de délicieuses brochettes ou d'originales salades composées.

5. LE FOIE : en tranches justes poêlées et nappées de leur jus de cuisson, accompagnées d'une fondue d'oignons ou de tranches de bacon grillées, en pavés épais avec une sauce au vinaigre balsamique ou rôti entier.

6. LE ROGNON : très recherché pour la finesse de son goût et sa texture délicate, cuisiné de multiples façons, grillé ou en sauce, il est un véritable régal pour le palais.

Moins connus, plus petits que ceux du boeuf et plus difficiles à trouver, il faut les commander chez le tripièr :
LA HAMPE, L'ONGLET, LA JOUE, LA QUEUE.

L'Agneau

1. LA CERVELLE : petite et fine de goût, elle se sert tout simplement, entière avec un beurre clarifié et des câpres ou en tranches passées au beurre et même en beignets.

2. LA LANGUE : lorsqu'elle est vendue avec les joues, elle permet de préparer de savoureux plats mijotés. Seule et cuite dans un court-bouillon, elle se sert accompagnée d'une petite sauce ou dans une salade composée.

3. LE RIS : il est aussi délicieux préparé nature, juste blanchi et poêlé, aux cèpes et à la crème, façon terre et mer avec des gambas ou comme dans le Sud-Ouest, au chorizo et aux poivrons.

4. LE CŒUR : de petite taille, il se déguste rosé, ce qui lui permet de développer toute sa finesse.

6. LES ROGNONS : petits et de la forme d'un haricot, ils sont délicieux grillés : ouverts en 2, cuits 3 à 4 mn par face et servis avec un beurre aillé ou bien encore en brochettes.

8. LES ANIMELLES : comme celles du taureau, leur finesse et leur texture séduisent les amateurs.

Mieux connaître les Produits tripiers blancs



Plus on les connaît, plus on les aime !

Les produits tripiers, nombreux, variés et très différents les uns des autres, offrent un large éventail de possibilités culinaires.

Parfois méconnus, ils entrent cependant dans une multitude de plats délicieux, du plus simple au plus raffiné. Leur taille, leur texture et leur saveur dépendent de l'espèce dont ils proviennent : les produits tripiers de veau sont très prisés pour leur finesse ; ceux du bœuf, plus volumineux, ont une texture assez dense et une saveur prononcée. De petite taille, les produits tripiers d'agneau sont tendres et cuisent rapidement.

Les produits tripiers sont regroupés en deux catégories et, contrairement à ce que l'on pourrait penser, les rouges ne se distinguent pas des blancs par la couleur.

LES PRODUITS TRIPIERS BLANCS

Les produits tripiers blancs sont ceux que les tripiers échaudent et blanchissent, parfois cuisent, ce qui leur donne leur belle couleur blanc ivoire. Toutes ces opérations menées par le tripiier pour ses clients évitent aux amateurs de gras double ou de tripes de bœuf, de fraise, de pied ou de tête de veau de fastidieuses préparations ou de longues cuissons.

Le Bœuf

7. LE PIED : gélatineux, il enrichit le bouillon du pot-au-feu.

14. LA TÉTINE : poêlée et saupoudrée d'un hachis d'ail et de persil, elle séduit les amateurs.

LES TRIPES : pilier de la cuisine normande, elles se préparent avec :

16. le bonnet,

17. la panse,

18. la caillette,

19. le feuillet.

20. LE GRAS DOUBLE : partie la plus épaisse de la panse, c'est un grand classique de la cuisine lyonnaise.

Le Veau

7. LE PIED : il enrichit les plats mijotés mais se déguste aussi, frit, pané, farci, grillé à la diable ou froid à la vinaigrette.

9. LA FRAISE : chaude ou froide, à la crème, en vinaigrette, en sauce, en ragoût ou panée... elle s'accommode à toutes les recettes.

10. LA TÊTE : désossée, roulée avec la langue, puis pochée, elle se déguste chaude, accompagnée de diverses sauces, ravigote, gribiche...

L'Agneau

7. LE PIED : il entre dans bien des spécialités régionales, pieds-paquets à Marseille, tripous à Saint-Flour...

Mieux connaître les produits tripiers c'est varier les plaisirs



Poêler

Saisir la viande puis la cuire à haute température dans de la matière grasse.



Griller

Saisir la viande à haute température sur un grill ou dans une poêle sans matière grasse.



Rôtir

Cuire la viande au four avec peu ou pas de matière grasse.



Braiser

Faire revenir la viande puis la cuire à couvert dans un peu de liquide, très doucement et très longtemps pour qu'elle exprime toute sa saveur et son fondant.



Bouillir

Plonger entièrement la viande dans un liquide et la cuire longtemps à petits frémissements.





A PROPOS D'INTERBEV

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, veau, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.