



**Comment choisir le bon morceau de bœuf ?**

Référons-nous au dessin du bœuf ci-dessus, afin d'identifier les morceaux de bœuf – ou pièce de bœuf – par leur nom et sa découpe.

- 1 - Les basses-côtes se trouvent sur le haut du dos, derrière l'épaule. Sa viande est persillée et adapté aux ragoûts, mais coupée en fines tranches elle peut être grillée.
- 2 - Les Côtes / Entrecôtes sont des parties tendres de l'animal et sont les meilleurs morceaux à griller ou rôtir. L'entrecôte est une côte de bœuf désossée. La 7ème côte, un morceau de choix car très fondant, est idéale pour les rosbif.
- 3 - Le Faux-filet, très tendre, est l'un des morceaux "nobles". Plus fine que l'entrecôte, il est adapté à être poêlé, grillé ou rôti.
- 4 - Le Filet est le morceau le plus tendre du bœuf mais pas toujours le plus goûteux. Il est idéal pour les tournedos, les chateaubriands et biftecks.
- 5 - Le Rumsteck est tendre et savoureux, bien pour faire un pavé ou des brochettes
- 6 - Rond de Gîte : situé à l'arrière de la cuisse, il s'agit d'une viande tendre et très maigre, pour une consommation cru en tartare ou carpaccio ainsi que des plats mijotés.
- 7 - La Poire et Le merlan : deux découpes fondants, idéales pour faire un bifteck ou un fondue
- 8 - Gîte à la Noix : une viande de muscle adaptée aux plats braisés ou mijotés
- 9 - L'Araignée s'appelle ainsi car ce morceau est composé de fibres longs comme des pattes d'araignée. Ce morceau, destiné aux biftecks, nécessite un travail de boucher. Il doit le dénervé, c'est-à-dire retirer les parties nerveuses qui sont désagréables à manger.
- 10 - Plat de Tranche est un morceau situé sur le devant de la cuisse utilisé pour faire des rôtis comme le rosbif
- 11 - La Bavette d'Aloyau, un morceau très apprécié pour la confection de savoureux biftecks
- 12 - La Hampe, située sur la ventre du bœuf, est un morceau très tendre utilisée pour faire les biftecks. Un morceau "noble", il doit être détaillé par le boucher.
- 13 - L'Onglet, comme la Hampe, est un morceau du ventre qu'on appelle "morceau de boucher", nécessitant un travail de préparation. Il est aussi utilisé pour les biftecks et grillades.
- 14 - L'Aiguillette baronne s'appelle ainsi car historiquement le morceau était réservé aux riches, confectionné en "bœuf mode" à la cocotte. Morceau de la cuisse, aujourd'hui il est servi en steaks à griller ou à poêler.
- 15 - La Bavette de Tranchet, très similaire à la bavette d'aloyau, se fait grillée ou poêlée notamment pour La Bavette aux Échalotes.
- 16 - Le Plat de Côte et le Tendon, deux morceaux qui sont adaptés aux marinades. Le plat de côte, près de l'os, et servi en pot-au-feu ou d'autres bouillades.
- 17 - La Macreuse à bifteck est tendre, et comme son nom laisse présager elle s'utilise pour faire des steaks, grillés ou poêlés.
- 18 - Le Paleron est un morceau d'épaule qui est ferme et gélatineuse. Il est bien adapté aux plats mijotés ou braisés comme le bœuf aux carottes.
- 19 - Le Jumeau à bifteck, situé sur le devant de l'épaule, se prépare en bifteck, à griller ou à poêler.
- 20 - Le Jumeau à pot-au-feu, juste derrière le jumeau à bifteck sur l'épaule, est plus gélatineuse. Comme la macreuse, ce morceau s'utilise dans les plats mijotés : la daube, de bourguignon, le pot-au-feu.
- 21 - La Macreuse à pot-au-feu est bien entendu, souvent utilisée dans le pot-au-feu ainsi que les plats braisés et ragoûts. Moins tendre que la macreuse à bifteck, il est parfait aussi pour faire un Hachis Parmentier.
- 22 - La Queue de Bœuf, vous ne serez pas surpris de l'apprendre, est un morceau composé de l'os de la queue ainsi que la viande l'entourant. Assez gras comme morceau, il doit mijoter très longtemps pour l'attendrir, dans un potage par exemple.
- 23 - La Gîte, appelé aussi Jarret, est un morceau avec une viande moelleuse et gélatineuse qui s'utilise en pot-au-feu.
- 24 - Le Flanchet est une viande assez ferme et grasse, adaptée au pot-au-feu.
- 25 - Le Tendon est une grande pièce de bœuf pesant jusqu'à 10kg. Long et plat, il se découpe en tranches fines idéales pour les grillages et barbecues. Le milieu de la poitrine, aussi une partie ventrale du bœuf, se présente roulé et ficelé.
- 26 - Le Gros bout de poitrine se trouve sous l'épaule, et présente une viande "entrelardée", c'est-à-dire un mélange de gras et de maigre. Ce morceau est utilisé pour les pot-au-feu et plats braisés.
- 27 - Le collier est le morceau situé à l'avant de l'épaule, juste derrière sa tête. Une viande maigre, c'est souvent utilisé pour les daubes, ragoûts et pots-au-feu. Ce morceau résistent bien aux cuissons lentes, permettant ainsi à la viande de devenir plus fondante.
- 28 - Le Plat de joue, un morceau très ferme, est souvent utilisé pour les plats à braiser ou le bourguignon
- 29 - La Langue est considérée comme un abat. Cuisinée en entière, elle est braisée et servie en sauce.