

Quelques conseils

Pour apprécier au mieux la viande que vous venez de recevoir...

Retrouvez ces conseils et des idées recettes sur notre site <http://bergnes.com>

Conservation

Pour conserver votre viande, vous pouvez soit congeler les poches, soit les garder au réfrigérateur.

Pour des raisons gustatives, nous vous conseillons de ne pas tout congeler tout de suite. L'idéal est de congeler les morceaux une semaine après la découpe. Vous pouvez aussi manger quelques morceaux frais !

Première étape : Observez bien toutes les poches pour contrôler si elles sont bien sous vide (la poche adhère à la viande). Il peut arriver qu'une poche se perce, du fait des os en particulier. Dans ce cas, la viande ne se gardera pas longtemps au frigo. Donc vous commencez par congeler les morceaux qui ne serait éventuellement pas sous vide.

Deuxième étape : Même si la salle de découpe propose une conservation totale de 3 semaines, nous préférons nous limiter à 2 semaine pour des questions de goût et même une semaine pour les morceaux avec des os (côte, osso bucco). La côte est le morceau à manger en premier en frais, ou à congeler.

Troisième étape : La congélation est une étape délicate. Pour que la viande ne s'altère pas à la congélation, il faut que les poches descendent en température rapidement. Il faut donc régler le congélateur sur froid renforcé. Ensuite, il ne faut pas congeler plus de 10 kg à la fois et ne pas ouvrir le congélateur pendant la congélation. Vous pouvez donc congeler dans un premier temps les morceaux à mijoter et le lendemain, les morceaux comme le rôti et les escalopes.

Une fois que la viande est congelée, vous disposez d'environ 6 mois pour la consommer.


Avant la cuisson

Dans la mesure du possible, évitez de décongeler la viande au micro-onde. L'idéal est de décongeler la viande de façon la plus lente possible. En mettant les poches au frigo, comptez entre 12 et 24h (suivant la taille des morceaux !!). En laissant les poches à température ambiante, il faudra quelques heures. Ça ira un peu plus vite si vous placez les poches dans de l'eau tiède, pas trop chaude pour ne pas pré cuire la viande ! . Juste avant de la cuire, nous vous conseillons de laisser reposer la viande hors du sachet sous-vide pendant une dizaine de minutes.

La cuisson

Notre viande de veau doit sa couleur rosée au fait que les veaux ont commencé très jeunes à consommer de l'herbe et du foin en même temps que le lait de leur mère. La viande est donc plus riche en fer et moins grasse que celle des veaux de lait. Il faut donc éviter de faire trop cuire les morceaux à griller pour préserver leur tendreté.

Petit rappel sur les morceaux : le jarret ou osso bucco, la blanquette et les tendrons sont des morceaux qui doivent mijoter longtemps (2 heures voire plus). Les escalopes et les côtes, elles, sont faites pour être grillées (quelques minutes). La basse côte peut être grillée ou mijotée.



Enfin, si vous avez la moindre remarque à faire sur la qualité, la découpe ou la livraison, n'hésitez pas à nous en faire part pour que nous puissions nous améliorer et prévenir nos prestataires de problèmes éventuels.