

# Quelques conseils

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

Retrouvez ces conseils et des idées recettes sur  
notre site <http://bergn.es.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 seraient 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 semaines pour des questions de goût et même une semaine pour les morceaux avec des os (jarret, plat de côte).

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 à griller.

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

## Avant la cuisson

Il n'est pas conseillé de décongeler la viande au micro-onde. Elle risque de durcir. L'idéal est de décongeler la viande de façon lente.

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, mais pas chaude pour ne pas pré cuire la viande ! En mettant les poches au frigo, comptez entre 12 et 24h (suivant la taille des morceaux !!). Juste avant de la cuire, sortez la viande de sa poche pendant quelques minutes pour qu'elle retrouve sa couleur.

## La cuisson

Dans les caissettes, vous trouverez 3 types de morceaux : les steaks à griller, les bourguignons à cuisiner en sauce (au moins 2 heures) et les morceaux avec des os, jarret et plat de côte à cuisiner en pot au feu. Le paleron peut se griller comme un steak ou être mis dans un pot au feu.

Un petit tuyau pour la cuisson de la tranche. Si vous trouvez qu'à la poêle, la tranche est trop ferme, essayez au barbecue, c'est juteux, c'est extra!

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.

