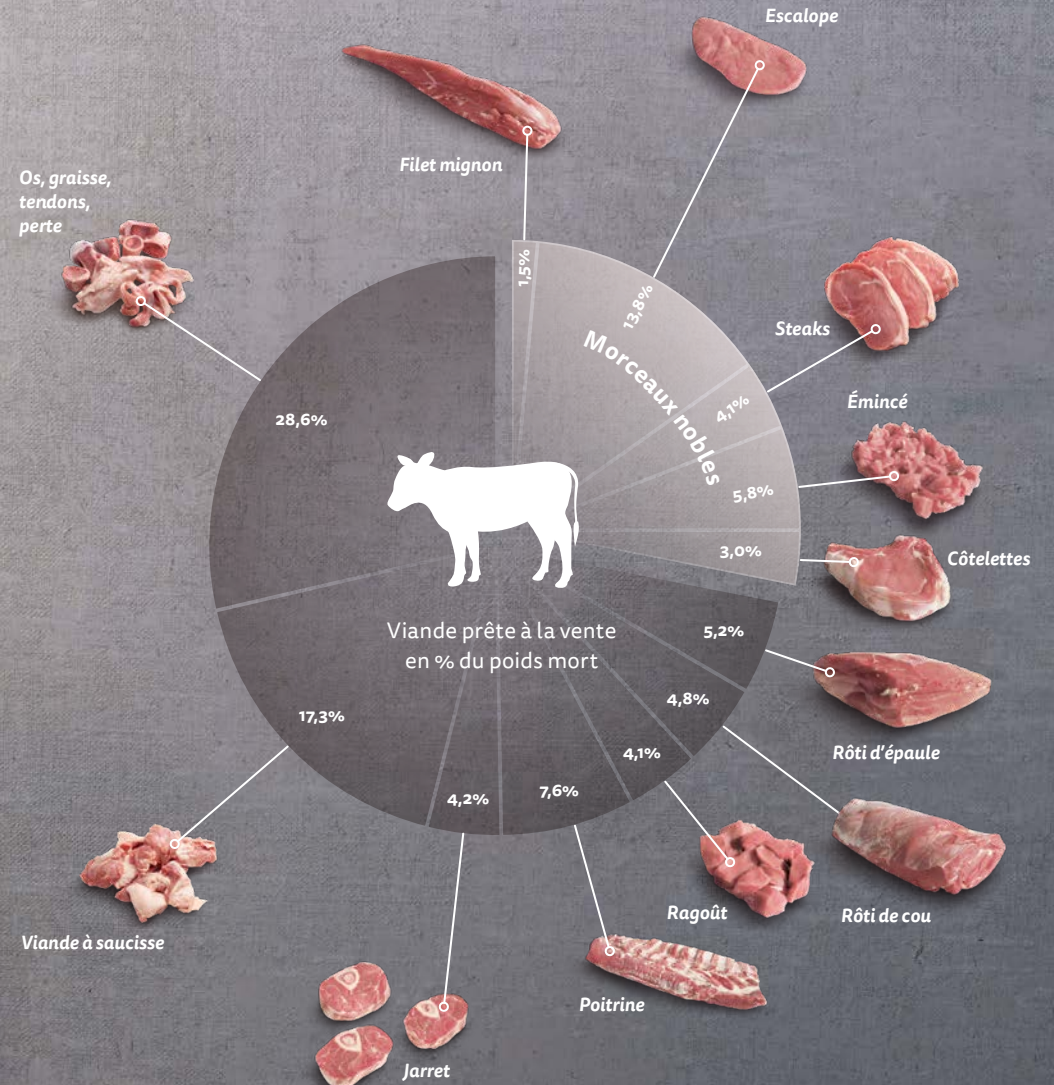


Beaucoup de bonnes choses dans le veau

Quels morceaux délicats le veau a-t-il à offrir? Du filet mignon, des escalopes, des steaks et des côtelettes, sans aucun doute! Mais que diriez-vous de quelque chose d'un peu plus spécial, par exemple un jarret, ou un rôti juteux?

Le filet mignon, les escalopes, les steaks, l'émincé et les côtelettes font partie des pièces nobles du veau. Mais elles représentent à peine 28% de la viande commercialisable d'un animal. Avec un peu de savoir-faire et de temps, vous pouvez préparer des plats magnifiques même avec des morceaux moins connus.

Un jarret de veau permet de préparer par exemple un succulent ossobuco. Mais un rôti de veau bien juteux est également une véritable délicatesse. Ou encore les tranches de poitrine de veau. Essayez!



Vous trouverez un grand nombre de délicieuses recettes avec de formidables morceaux de veau plutôt méconnus sur viandesuisse-academy.ch/nosetotal