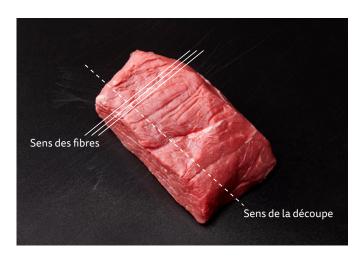
BIEN COUPER LA VIANDE

Tout ce qu'il faut savoir ····





Quels morceaux découpe-t-on perpendiculairement aux fibres et pourquoi?

Fondamentalement, on découpe la viande crue et cuite perpendiculairement aux fibres. Cela raccourcit les fibres et donne à la viande une texture beaucoup plus tendre.

Comment reconnaît-on le sens de la fibre et comment doit-on couper?

Les stries blanches qui, vues du dessus, traversent un morceau de viande non découpé indiquent le sens des fibres. Pour couper, place le couteau à un angle de 90° perpendiculairement aux fibres et coupe à travers le morceau.

Quels ustensiles sont nécessaires?

Une planche à découper propre sur une surface antidérapante et un couteau à viande bien aiguisé sont importants.

Pour permettre une découpe nette, un couteau à viande doit toujours avoir une lame lisse et tranchante et doit bien tenir dans la main. La lame ne devrait pas être trop courte. Les couteaux dentelés conviennent uniquement pour des saucisses sèches comme le salami.





COUPER DE L'ÉMINCÉ

Pour faire tout juste, pas à pas ··



Étape 1

Coupe d'abord le morceau entier en fines tranches perpendiculairement aux fibres.



Étape 2

Coupe ensuite ces tranches en lanières de largeur identique.



Étape 3

Finalement, coupe perpendiculairement les lanières en petits morceaux.



BIEN COUPER DU RAGOÛT

····· C'est facile – pas à pas ·····



Étape 1

Pour un ragoût (ou une goulasch), utilise de préférence de la viande avec des fibres longues et riche en tissu conjonctif. Sur cette photo, il s'agit d'un filet d'épaule. Coupe d'abord le morceau entier en tranches de 2-3 cm d'épaisseur perpendiculairement aux fibres.



Étape 2

Coupe ensuite les tranches en bandes à peu près identiques.



Étape 3

Puis coupe les bandes en cubes aussi uniformes que possible.





COUPER UNE POCHE DANS LA VIANDE

······ Deux méthodes, pas à pas ····· Deux méthodes, pas à pas



Couper une poche dans la viande

Pour réaliser une poche pratique permettant de farcir une poitrine de poulet, fais une entaille large et ouverte horizontalement dans l'escalope.



Coupe papillon - étape 1

Pour obtenir une double escalope large et mince (également appelée «steak papillon») – par exemple pour un cordon-bleu ou pour une paupiette –, il faut d'abord entailler le morceau de viande en partant du haut et perpendiculairement aux fibres jusqu'à 1 cm du bord inférieur.



Coupe papillon - étape 2

La deuxième tranche doit avoir la même épaisseur que la première, mais la viande est coupée entièrement. Tu peux maintenant ouvrir le morceau et l'aplatir un peu au milieu – et il ne reste qu'à farcir le cordon-bleu ou la paupiette.





DÉCOUPER DE GRANDS MORCEAUX

..... Bien trancher la viande



Découper un rôti

Il est important de laisser un rôti reposer un moment à couvert après la fin de la cuisson, afin que le jus puisse se répartir dans la pièce et ne s'écoule pas lors du tranchage. Avant de commencer à découper, vérifie le sens des fibres. Place ensuite le couteau perpendiculairement aux fibres et coupe des tranches qui, selon tes goûts, feront de 5-10 mm d'épaisseur.



Découper un faux-filet

Pour un faux-filet, vérifie également le sens des fibres avant de le découper et place le couteau perpendiculairement à celles-ci. L'épaisseur des tranches de faux-filet se situera, selon tes préférences, entre 3-7 mm. Couper un faux-filet lorsqu'il est froid permet de faire des tranches un peu plus fines et de le déguster dans un délicieux sandwich ou seul avec une sauce tartare.



Découper un steak porterhouse

Le steak porterhouse du gril est un cas particulier, et il doit être découpé en deux étapes. Tu peux voir ici comment cela fonctionne.

Étape 1

Partage d'abord le steak le long de l'os en T en deux parties, l'entrecôte et le filet.



Étape 2

Vérifie ensuite le sens des fibres des deux morceaux et découpe chacun perpendiculairement aux fibres.

