



la-Viande.fr

Les morceaux de veau

Le veau propose plus d'une quinzaine de délicieux morceaux. Découvrez toutes les informations sur les **morceaux de veau** pour savoir comment les acheter, les conserver et les cuire.

N'hésitez pas à poser des questions à votre boucher, il est toujours de bon conseil pour vous recommander le morceau qui convient à votre recette et vous indiquer le mode et la durée de la cuisson.

Les Français gardent un attachement particulier pour la viande de veau qui continue de figurer parmi leurs viandes préférées, de l'escalope de veau à la **blanquette de veau**.

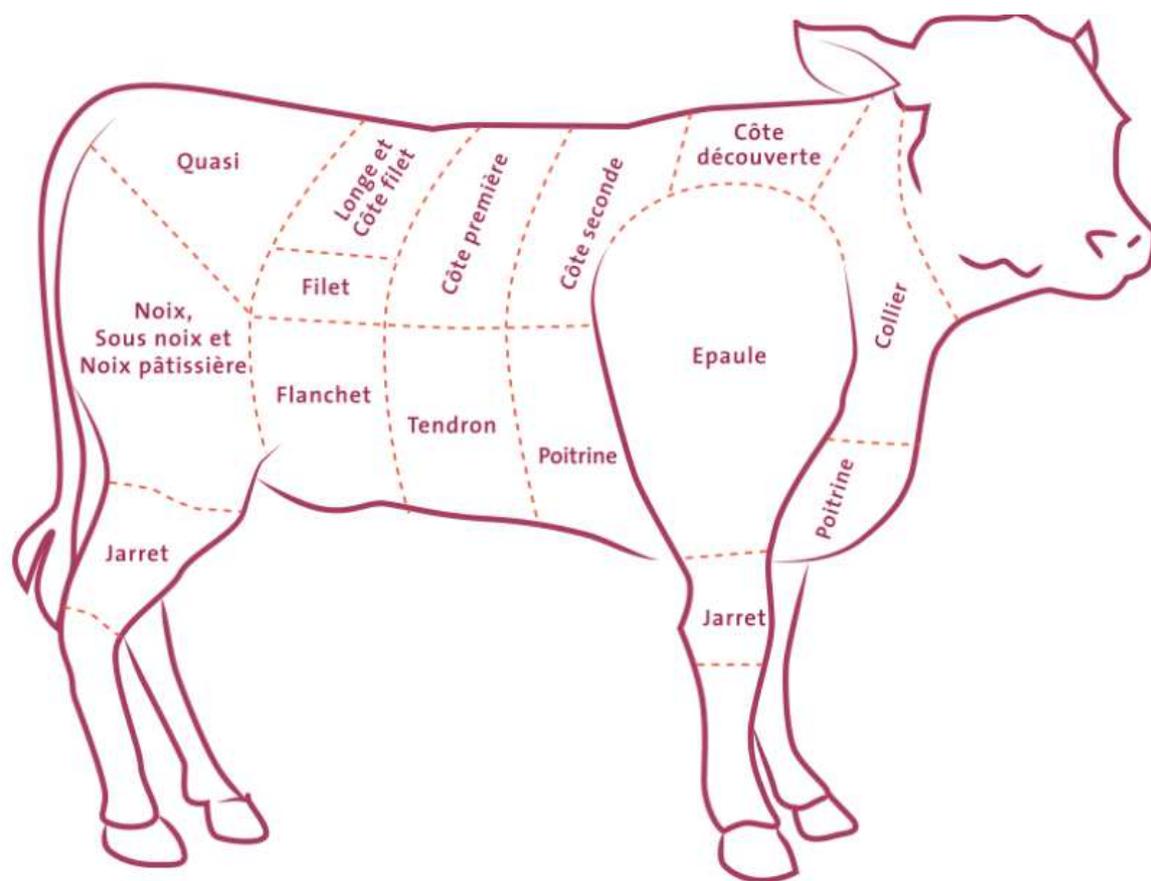
Mais d'abord, il faut s'assurer que sa couleur est légèrement rosée avec un gras clair et nacré. C'est le gage d'une **viande tendre**.

Il est à noter que la viande de veau, pour conserver la finesse de son grain doit être consommée à peine rosée ou cuite à point mais jamais saignante et encore moins trop cuite.

Selon que vous optez pour une cuisson rapide ou une cuisson lente, vous choisirez un morceau différent.

Dans le cas d'une **cuisson en cocotte ou au four**, des morceaux comme la longe, le filet, ou encore l'épaule s'avèreront le meilleur choix. Pour une pièce à poêler, une **escalope de veau** dans le quasi (entre cuisse et région lombaire) ou la noix, qui est un des 3 muscles du cuisseau (cuisse de veau), fera un morceau délicieux. Une noix qui se prête aussi à la réalisation des paupiettes de veau. Pour une grillade au barbecue, le tendron tranché fin est le morceau idéal.

Quant aux **plats en sauce**, le veau ne manque pas de morceaux pour les préparer, parmi le collier, la poitrine, le tendron, le flanchet ou encore le jarret. Situé dans la partie basse de l'animal, **le jarret** coupé en tranches épaisses est le morceau vedette de l'osso-buco.



Les morceaux du veau

01 Collier de veau

02 Côtes de veau

03 Côtes secondes

04 Côtes premières

05 Filet

06-07 Longe filet

08 Quasi de veau

09-10-11 Noix, noix pâtissière et sous-noix

12 Flanchet

13 Tendron

14 Poitrine

15 Epaule de veau

16 Jarret