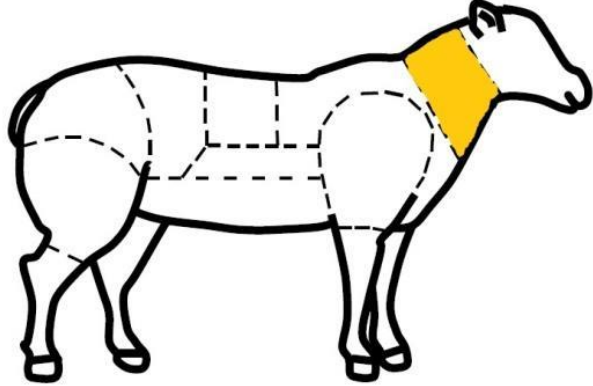


Les différentes coupes de l'agneau



Par Juliette Lévesque
Stagiaire en production animale
MAPAQ – Direction régionale du Bas-Saint-Laurent
Été 2014



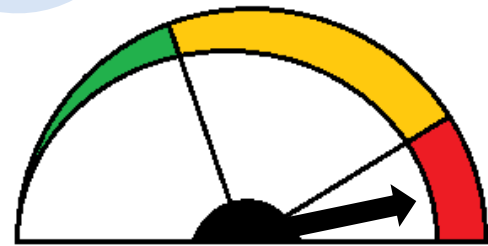
Le collier

PRÉPARATION

- ♥ Rôtir
- Grillades/BBQ
- ♥ Braiser
- Cubes
- ♥ Ragoûts

Souvent oubliée, cette partie est gouteuse et peu coûteuse. C'est une pièce à découvrir!

- ♥ Thym
- Menthe
- Ail
- ♥ Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- ♥ Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- ♥ Miel
- Érable



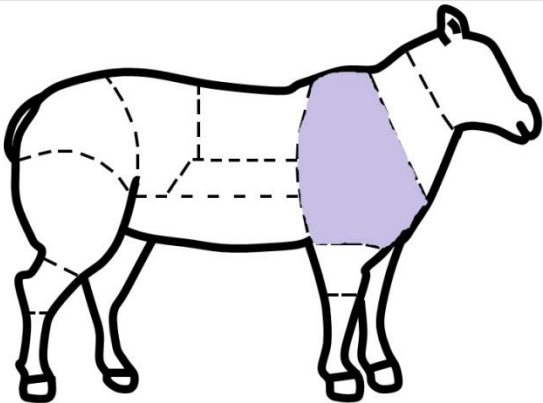
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



INTENSITÉ GOÛT



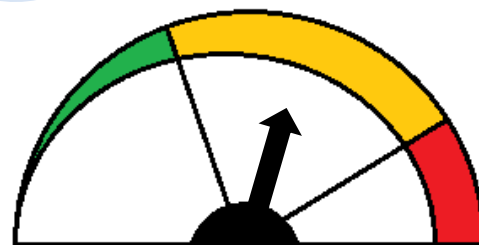
L'épaule

PRÉPARATION

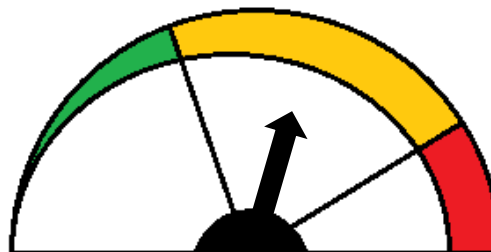
- ♥ Rôtir
- ♥ Grillades/
BBQ
- ♥ Braiser
- ♥ Cubes
- ♥ Ragoûts

La partie la plus versatile de l'agneau, on peut tout faire avec une épaule d'agneau!

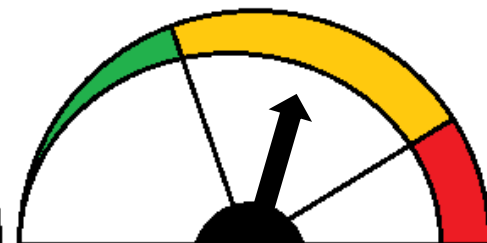
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



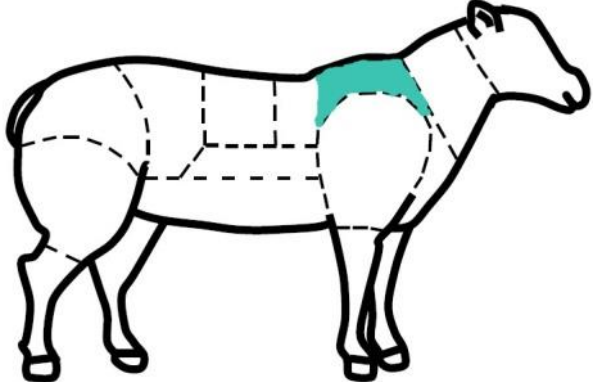
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



Les côtelettes

PRÉPARATION

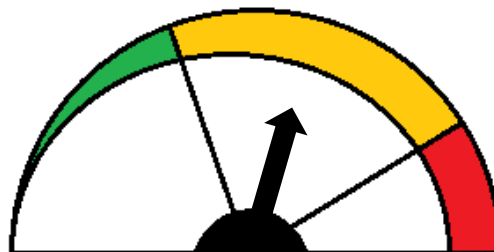
- ♥ Rôtir
- ♥ Grillades/BBQ
- Braiser
- Cubes
- Ragoûts

Les côtes d'agneau comportent 13 paires de côtes que l'on peut découper de différentes façons!

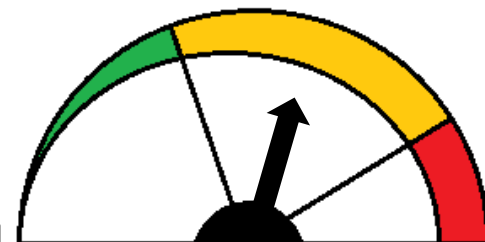
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



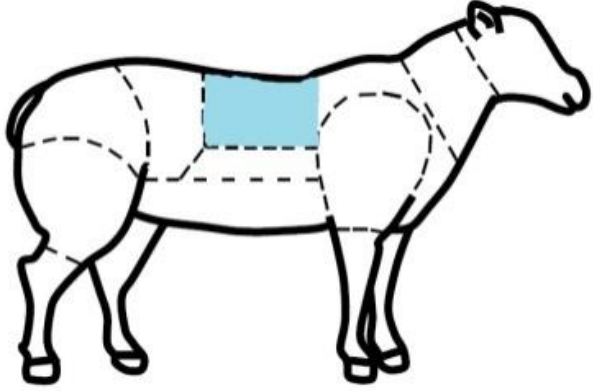
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



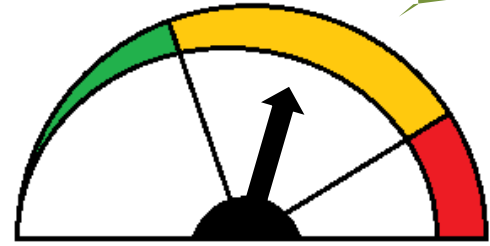
Le carré français

PRÉPARATION

- ♥ Rôtir
- ♥ Grillades/BBQ
- Braiser
- Cubes
- Ragoûts

Partie très noble de l'agneau, un bon moyen d'épater la galerie! Ce n'est qu'une façon parmi d'autres de découper les côtes!

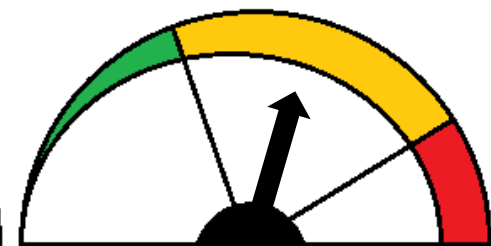
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



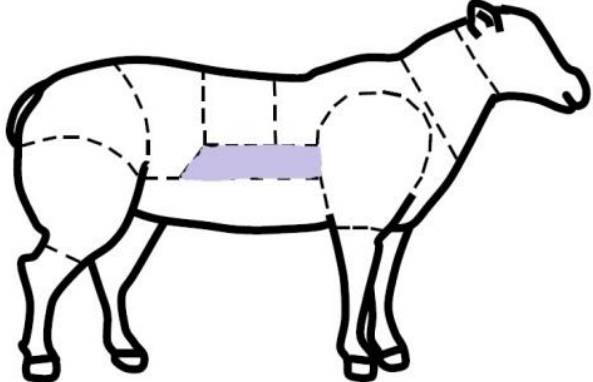
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



La côte de flanc

- Thym
- ☐ Menthe
- Ail
- ☐ Romarin
- ☐ Curry
- Persil
- ☐ Coriandre
- ☐ Cumin
- ☐ Gingembre
- Cannelle
- ☐ Paprika
- ☐ Miel
- Érable

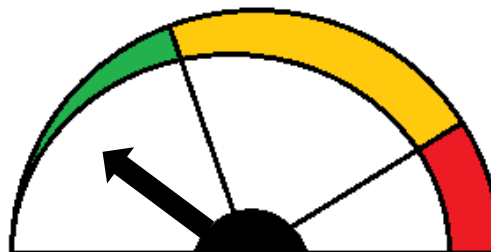
Les « côtes levées » de l'agneau. Parfait sur le BBQ en été ou braisées en hiver, cette pièce est très goûteuse!

PRÉPARATION

- ☐ Rôtir
- ♥ Grillades/BBQ
- ♥ Braiser
- ☐ Cubes
- ☐ Ragoûts



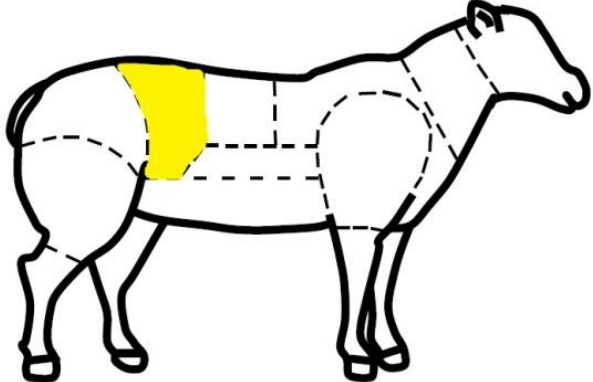
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



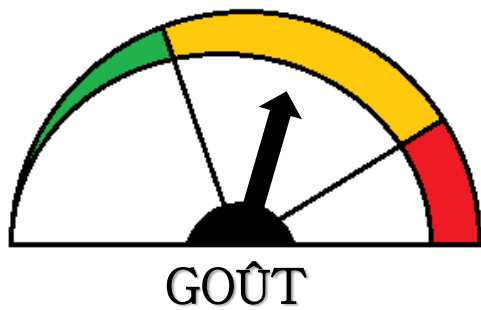
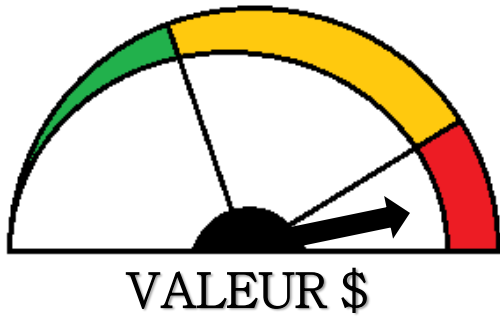
La longe

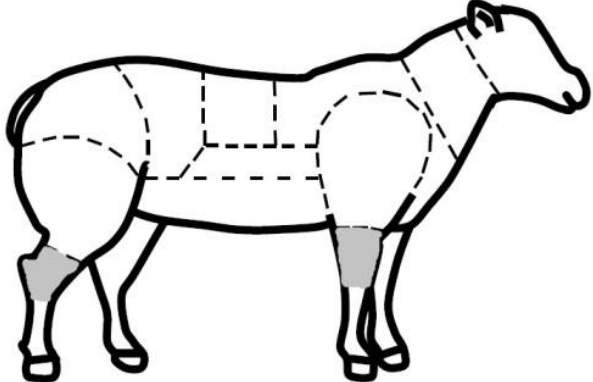
PRÉPARATION

- ♥ Rôtir
- ♥ Grillades/BBQ
- Braiser
- Cubes
- Ragoûts





Partie noble et coûteuse de l'agneau. Par contre, cette partie très tendre est excellente à rôtir ou à griller sur le BBQ

- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable





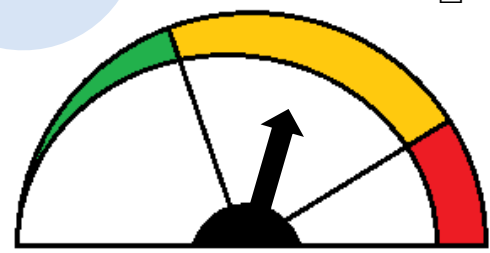
Les jarrets et la souris

-  Thym
- Menthe
-  Ail
-  Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
-  Miel
- Érable

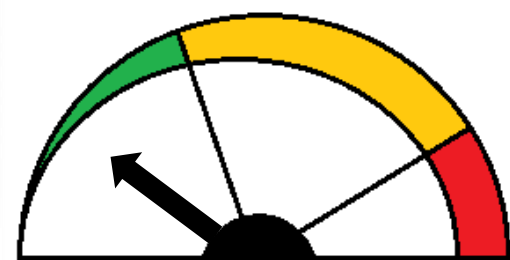
PRÉPARATION

- | | |
|--|---|
|  Rôtir |  Braiser |
| <input type="checkbox"/> Grillades/
BBQ | <input type="checkbox"/> Cubes |
| |  Ragoûts |

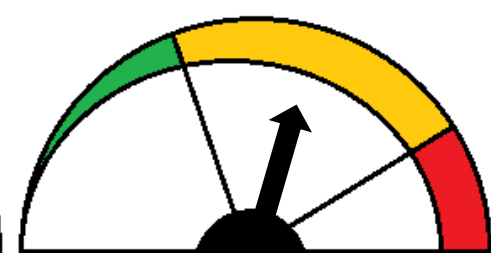
La souris est le jarret arrière, celui du gigot. Il est excellent en ragoût et en mijoté lors des froides journées d'hiver!



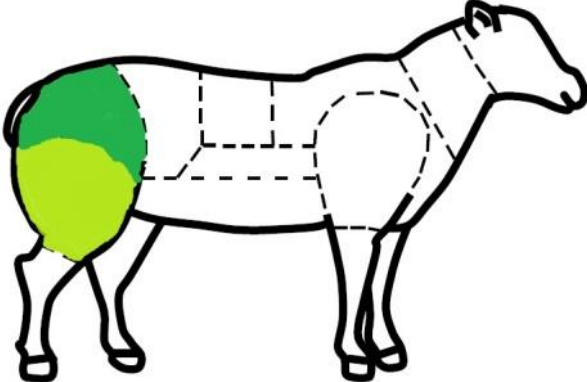
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



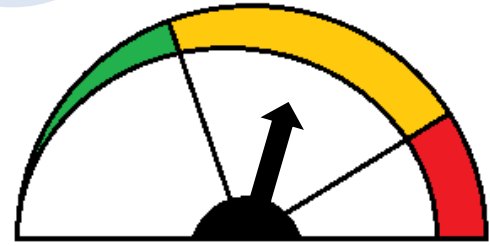
Le gigot entier

PRÉPARATION

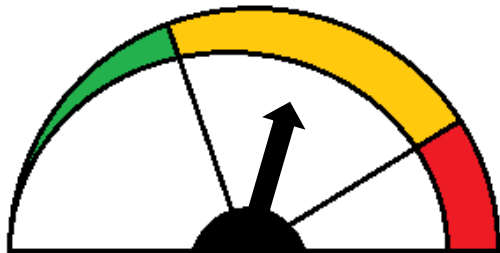
- ♥ Rôtir
- ♥ Grillades/ BBQ
- ♥ Braiser
- ♥ Cubes
- ♥ Ragoûts

Coupe parallèle à l'os (à l'anglaise) :
Les premières tranches sont assez cuites, celles proches de l'os seront plus saignantes.

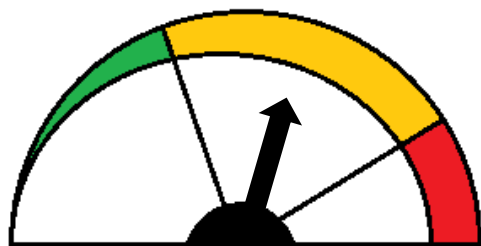
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



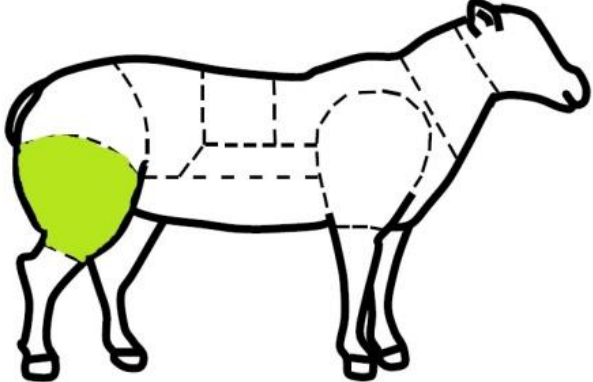
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



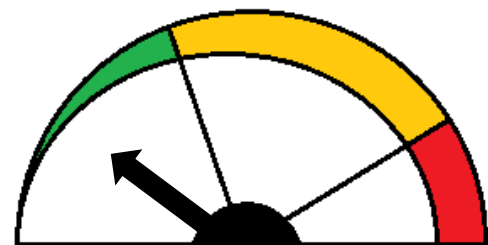
Le gigot raccourci

PRÉPARATION

- ♥ Rôtir
- ♥ Grillades/BBQ
- ♥ Braiser
- Cubes
- ♥ Ragoûts

Coupe perpendiculaire à l'os
(à la Française) :
Toutes les découpes ont
une partie cuite et une
partie rosée

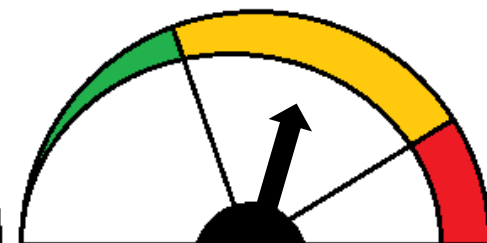
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



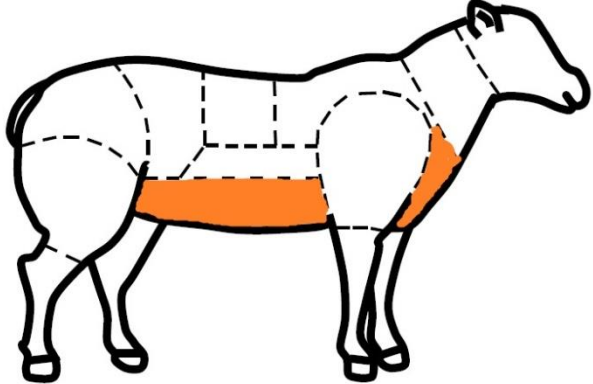
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



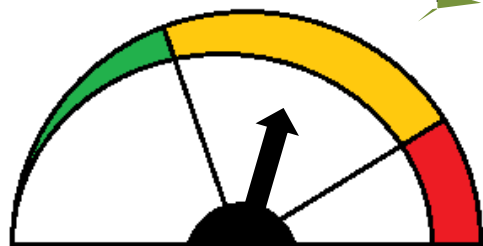
La poitrine

PRÉPARATION

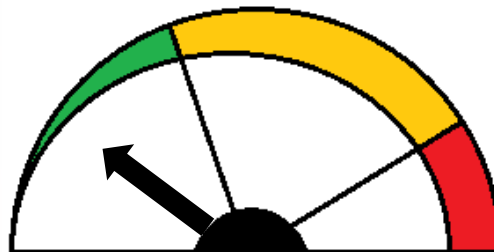
- Rôtir
- Grillades/BBQ
- Braiser
- Cubes
- Ragoûts

Partie très goûteuse et souvent oubliée. Peut être achetée avec ou sans os pour des bons mijotés d'hiver, ou encore sur le BBQ

- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



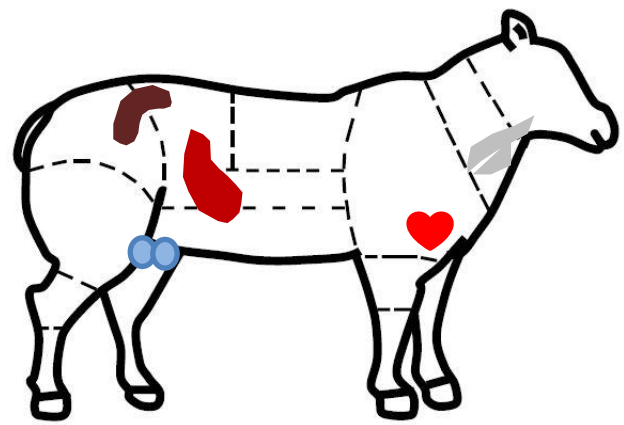
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



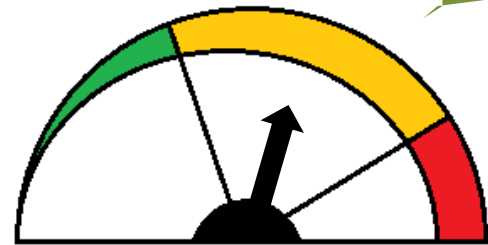
Les abats

PRÉPARATION

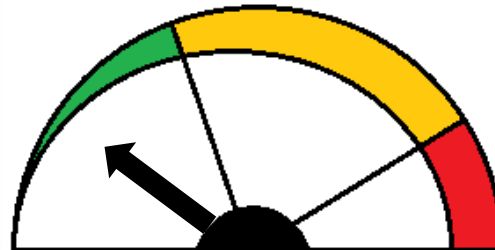
- Rôtir
- Grillades/BBQ
- Braiser
- Cubes
- Ragoûts

Les principaux abats de l'agneau comprennent le cœur, les rognons, le foie, les amourettes et le ris d'agneau.

- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



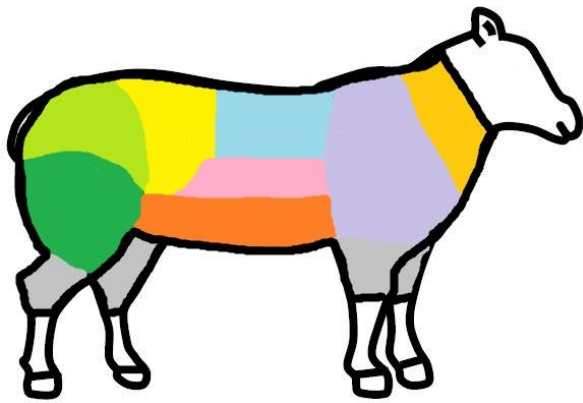
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



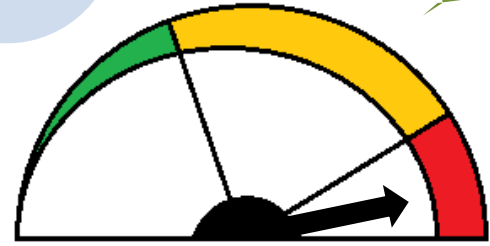
La viande hachée

-  Thym
- Menthe
-  Ail
-  Romarin
- Curry
-  Persil
- Coriandre
- Cumin
-  Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
-  Érable

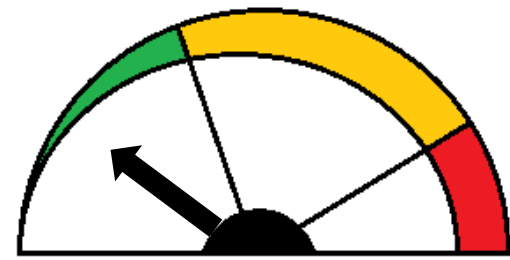
PRÉPARATION

- Rôtir
-  Grillades/BBQ
-  Braiser
- Cubes
-  Ragoûts

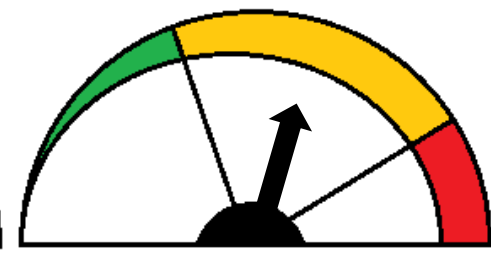
Idéale pour des burgers sur le BBQ l'été et des ragoûts l'hiver, c'est un excellent moyen d'en rehausser le goût!



TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT