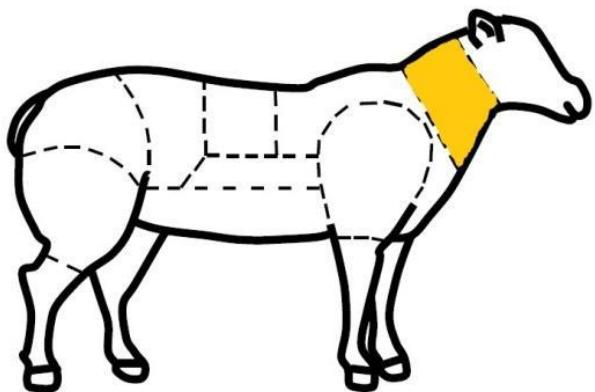


# Les différentes coupes de l'agneau



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



# Le collier

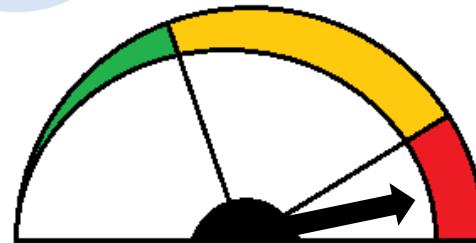
## PRÉPARATION

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

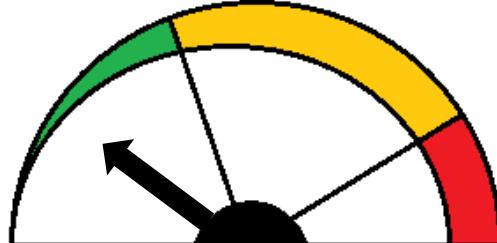


Souvent oubliée, cette partie est gouteuse et peu coûteuse. C'est une pièce à découvrir!

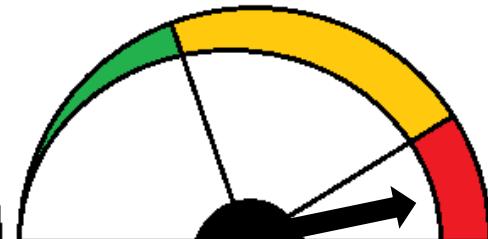
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



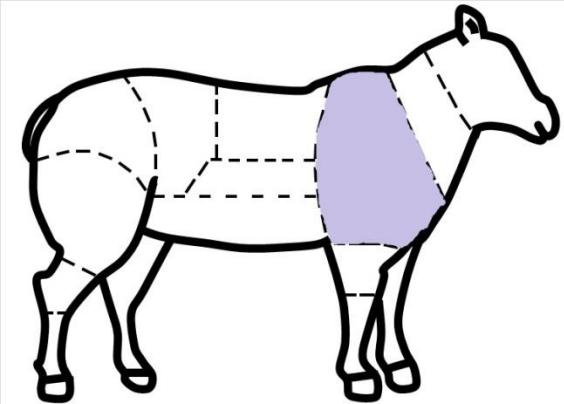
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



INTENSITÉ GOÛT



# L'épaule

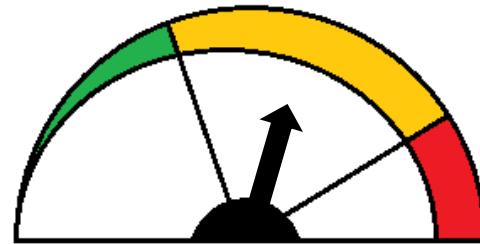
## PRÉPARATION

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

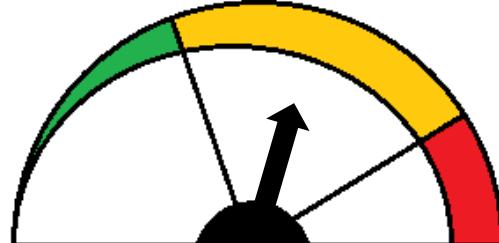
La partie la plus  
versatile de  
l'agneau, on peut  
tout faire avec une  
épaule d'agneau!



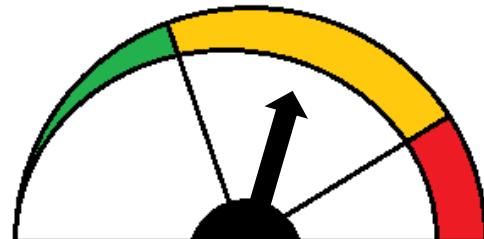
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



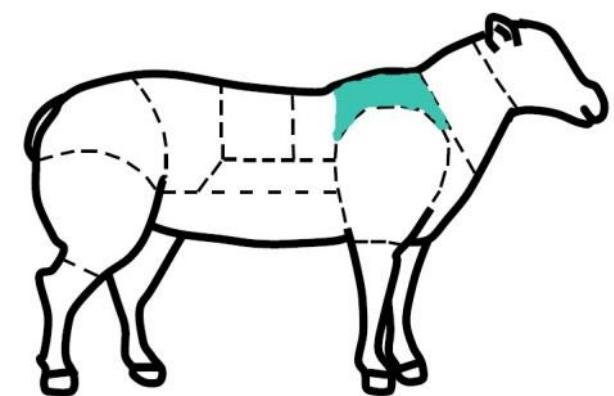
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



# Les côtelettes

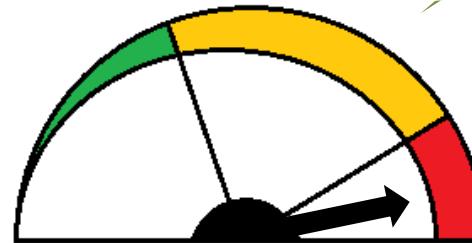
## PRÉPARATION

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

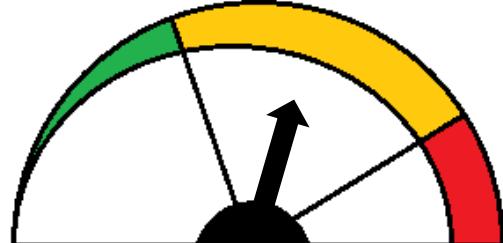


Les côtes d'agneau comportent 13 paires de côtes que l'on peut découper de différentes façons!

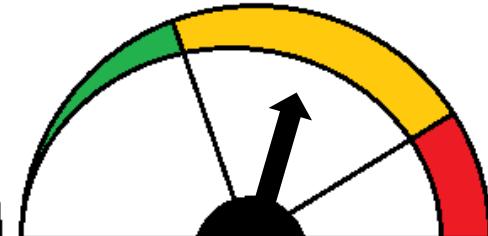
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



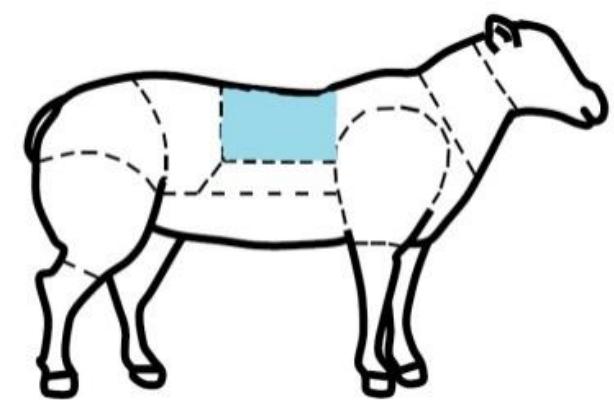
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



# Le carré français

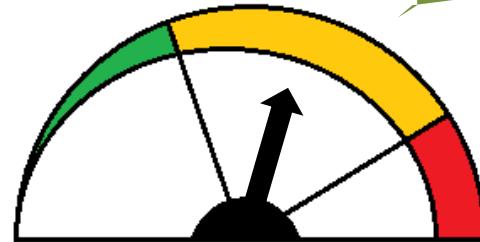
## PRÉPARATION

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

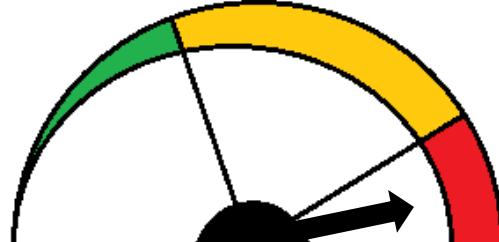


Partie très noble de l'agneau, un bon moyen d'épater la galerie! Ce n'est qu'une façon parmi d'autres de découper les côtes!

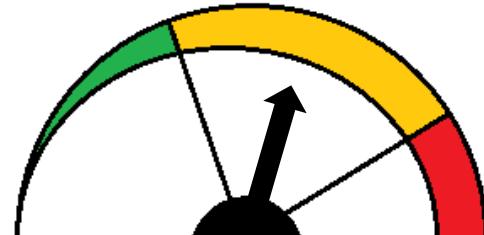
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



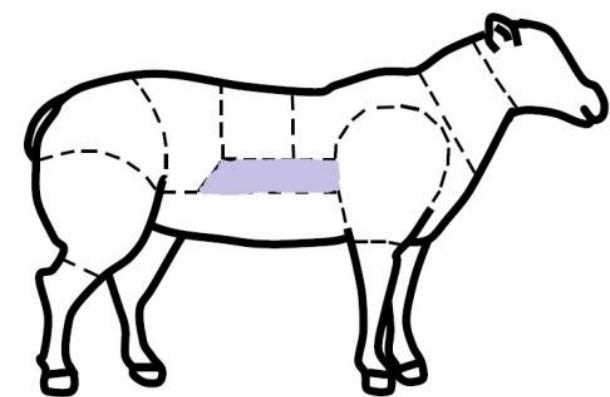
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



# La côte de flanc

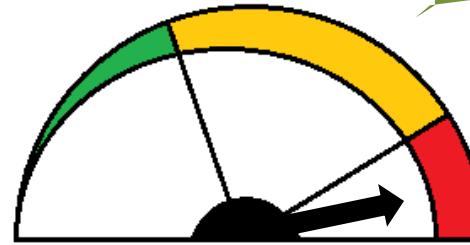
## PRÉPARATION

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

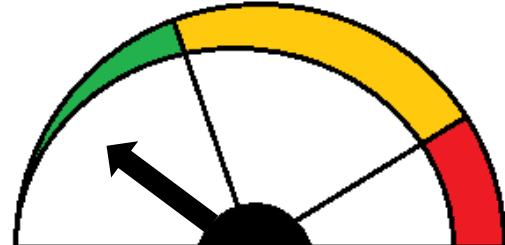


Les « côtes levées » de l'agneau. Parfait sur le BBQ en été ou braisées en hiver, cette pièce est très goûteuse!

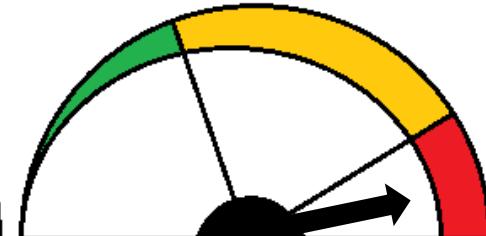
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



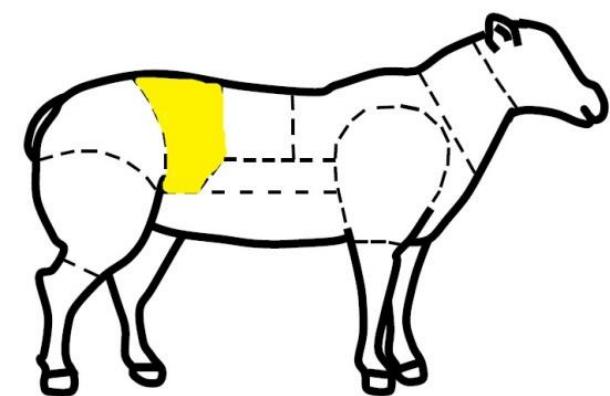
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



# La longe

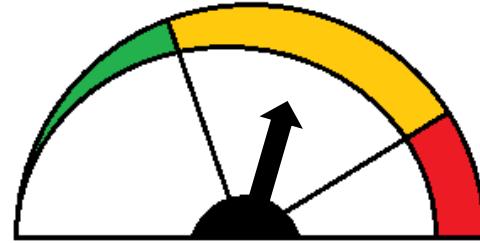
## PRÉPARATION

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

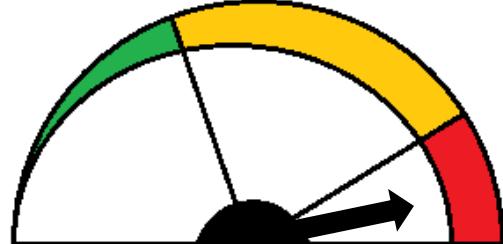


Partie noble et coûteuse de l'agneau.  
Par contre, cette partie très tendre est excellente à rôtir ou à griller sur le BBQ

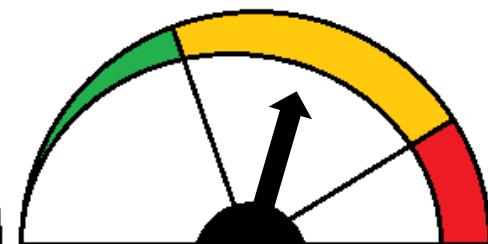
- Thym
-  Menthe
- Ail
-  Romarin
- Curry
- Persil
-  Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
-  Paprika
- Miel
- Érable



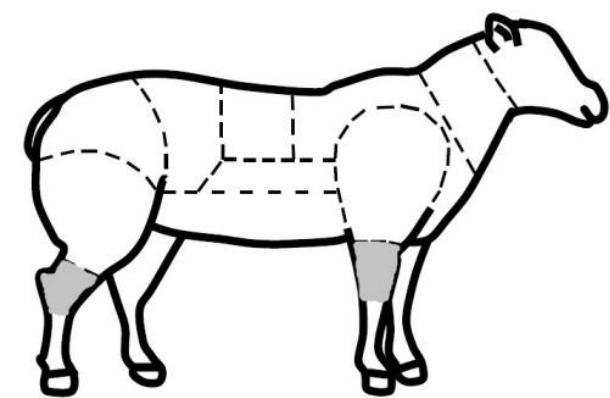
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



# Les jarrets et la souris

## PRÉPARATION

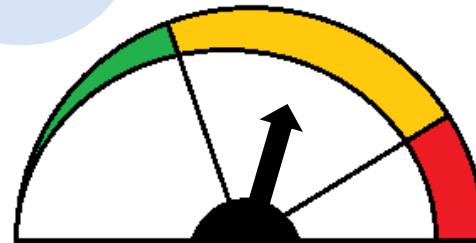
- Rôtir
- Grillades/  
BBQ
- Braiser
- Cubes
- Ragoûts



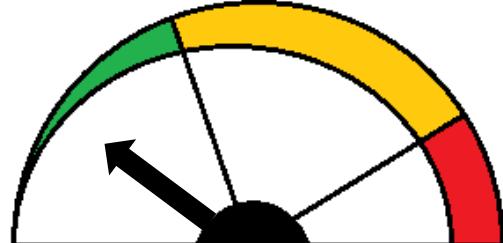
La souris est le jarret arrière, celui du gigot.

Il est excellent en ragoût et en mijoté lors des froides journées d'hiver!

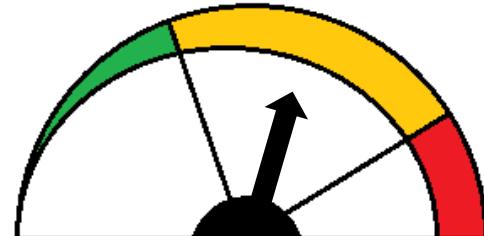
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



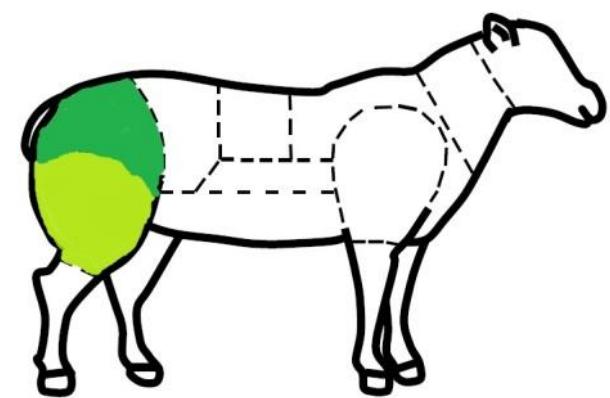
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



# Le gigot entier

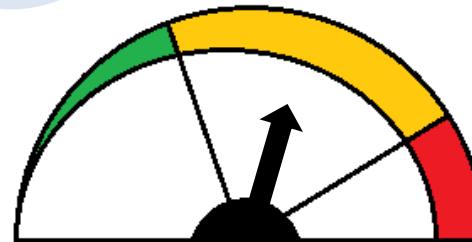
## PRÉPARATION

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

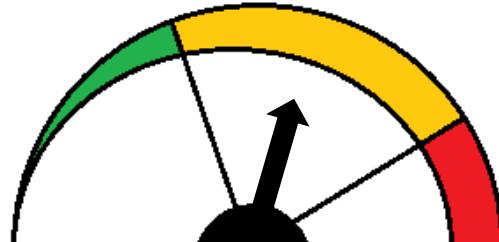


Coupe parallèle à l'os  
(à l'anglaise) :  
Les premières tranches  
sont assez cuites, celles  
proches de l'os seront  
plus saignantes.

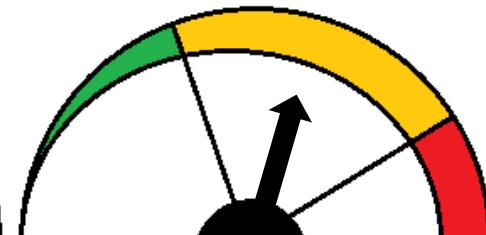
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



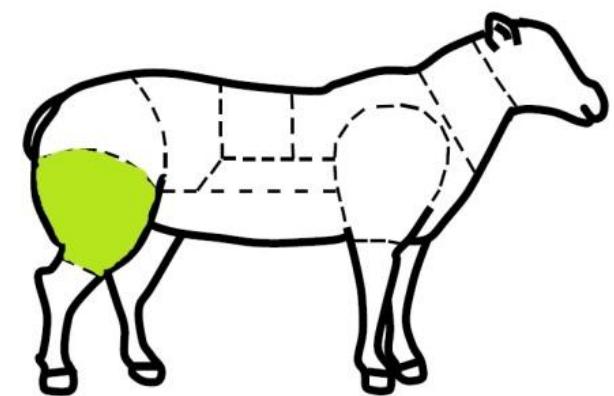
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



# Le gigot raccourci

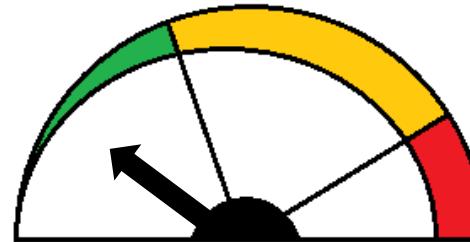
## PRÉPARATION

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

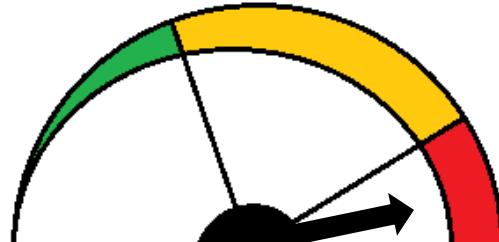
Coupe perpendiculaire à l'os  
(à la Française) :  
Toutes les découpes ont  
une partie cuite et une  
partie rosée



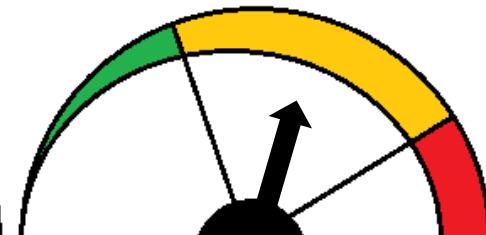
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



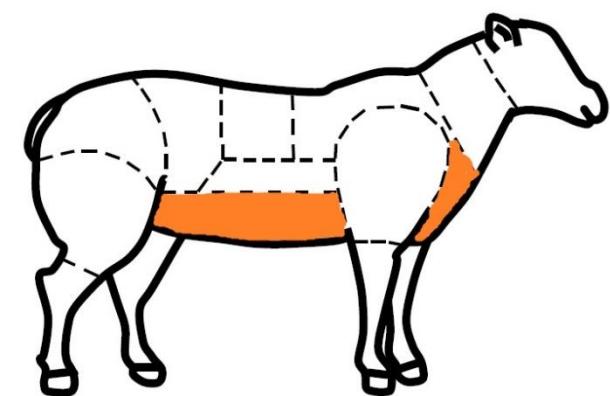
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



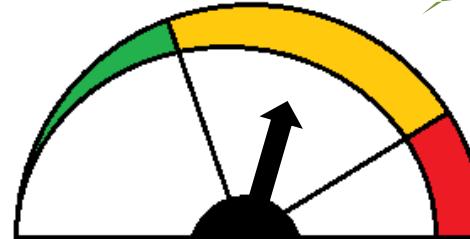
# La poitrine

## PRÉPARATION

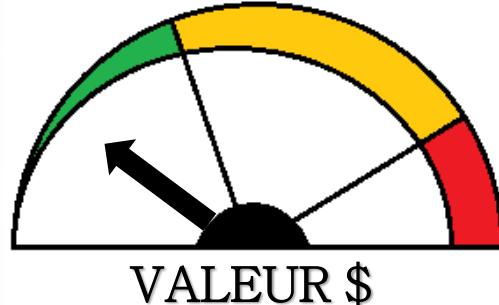
- Rôtir
- Grillades/  
BBQ
- Braiser
- Cubes
- Ragoûts

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

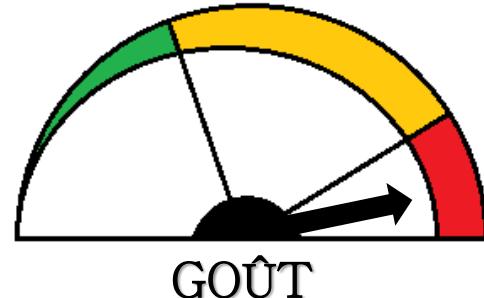
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



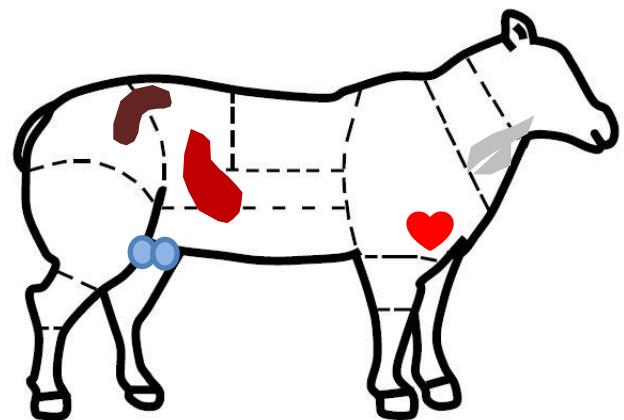
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



# Les abats

## PRÉPARATION

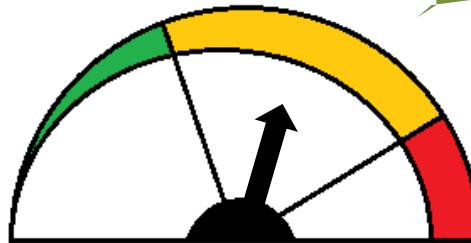
- Rôtir
- Grillades/  
BBQ

- Braiser
- Cubes
- Ragoûts

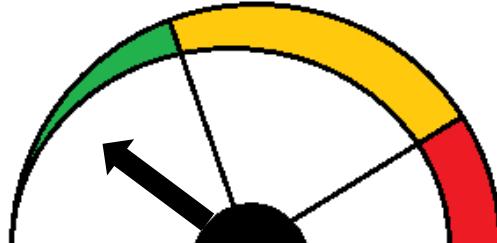
Les principaux abats de l'agneau comprennent le cœur, les rognons, le foie, les amourettes et le ris d'agneau.



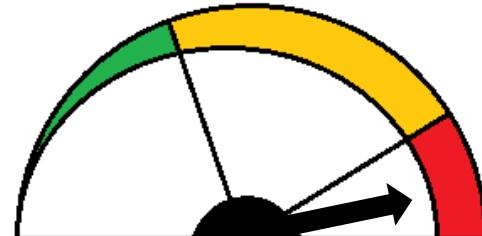
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



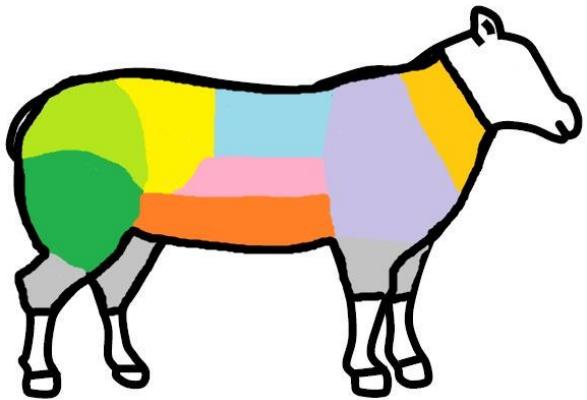
TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT



## PRÉPARATION

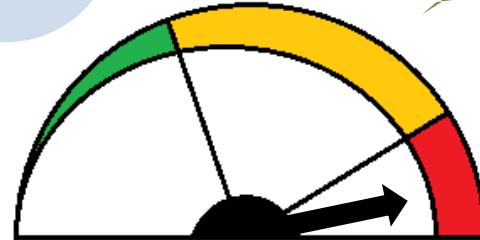
- Rôtir
- Grillades/  
BBQ
- Braiser
- Cubes
- Ragoûts



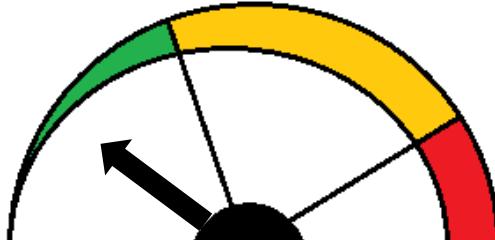
# La viande hachée

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

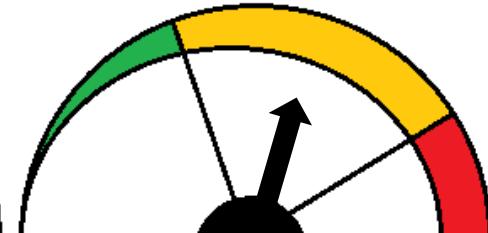
- Thym
- Menthe
- Ail
- Romarin
- Curry
- Persil
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Cannelle
- Paprika
- Miel
- Érable



TENEUR EN LIPIDES



VALEUR \$



GOÛT