



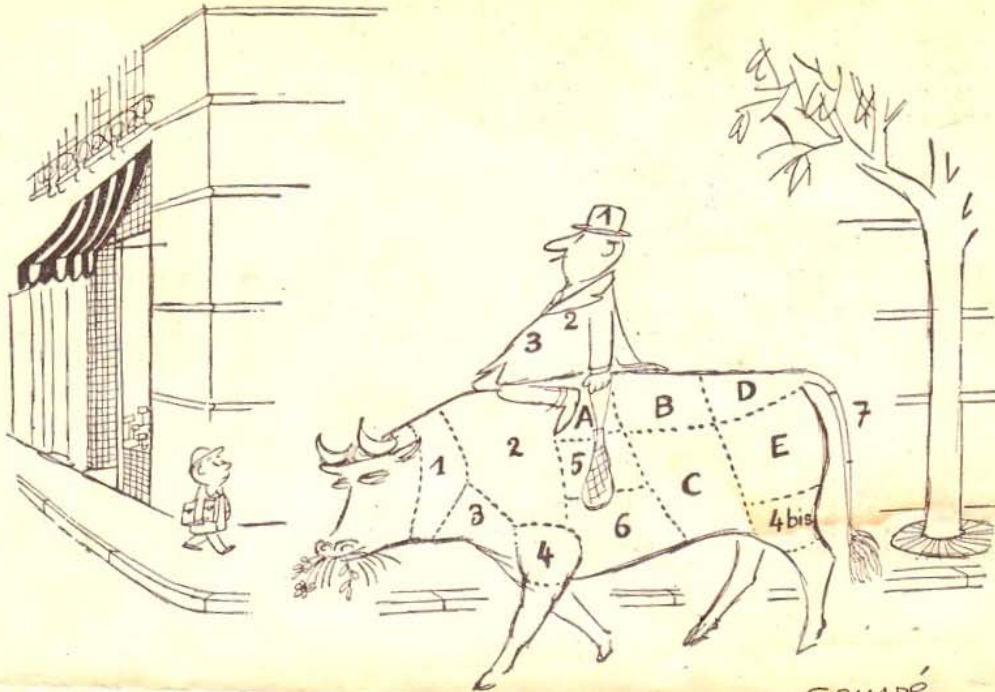
Les morceaux du bœuf selon SEMPE

J'ai retrouvé dans le grenier de ma grand'mère ANNETTE LA CUISINIÈRE , un vieux journal qu'elle avait religieusement gardé . L'original est très fragile mais je partage volontiers ces informations : elles ont traversé le temps et n'ont pas vieilli !!

CET INCONNU QUE NOUS MANGEONS

Regardez cette carte du bœuf et situez exactement les principaux morceaux dont les deux tableaux vous donnent les noms, les caractéristiques et les utilisations.

Ainsi, quand vous irez acheter de la viande chez votre boucher, vous saurez demander les morceaux exacts qui vous permettront de faire la cuisine que vous désirez et il vous donnera exactement ce que vous lui demandez.



SEMPE

HOMME. — 1 : Cerveau. 2 : Portefeuille. 3 : Estomac.
 BŒUF. — 1 : Second talon, Veine grasse 2 : Paleron, Macreuse, Jumeau et Griffes - 3 : Grosse poitrine - 4 et 4 bis : Gîte-gîte - 5 : Plat-de-côte - 6 : Tendron, Flanchet - 7 : Queue.
 A : Entrecôte - B : Filet, Faux-Filet - C : Bavettes d'aloiau et de Flanchet à beefsteack
 D : Rumsteck - E : Tranche. Tranche grasse et gîte à la noix.

MORCEAUX A BRAISER, ET MORCEAUX A BOUILLIR

NOMS	CARACTERISTIQUES	UTILISATION
DESSUS DE COTES	Morceau plat recouvert d'une légère couche de graisse sur une face.	Bœuf mode, pot-au-feu
GRIFFE MACREUSE JUMEAU	Morceaux entrelardés savoureux, moelleux ou gélatineux	Pot-au-feu, braises, bœuf mode, bourguignon, daube, goulash.
PLAT-DE-COTE	Morceau avec os, moelleux, savoureux.	idem.
BAVETTE A POT-AU-FEU	Morceau assez gras	Pot-au-feu.
POITRINE, TENDRON FLANCHET	Morceaux avec os, entrelardés.	Pot-au-feu, braisés.
GITE-GITE	Morceau avec os, gélatineux.	idem.
QUEUE	Morceau assez gras, très savoureux	Pot-au-feu, ox-tail.

MORCEAUX A ROTIR ET A GRILLER

FILET	Très tendre, peu sapide.	Rôtis, beefsteacks, tournedos.
FAUX-FILET	Très tendre, assez sapide.	Rôtis, châteaubriands.
RUMSTECK	Très tendre, très sapide.	Rôtis, beefsteacks.
TRANCHES	Très tendres, assez sapide.	Rôtis, beefsteacks.
BAVETTE, HAMPE, ONGLET	Viande longue, un peu ferme mais très savoureuse.	Beefsteacks.