



NOS

Recettes

LA CUISSON À BASSE
TEMPÉRATURE
DES VIANDES



BLANQUETTE DE VEAU

CUISON BASSE TEMPÉRATURE

**Température
de cuisson**

75° en mode vapeur

**Couple temps /
température**

12 à 15 h à 75°

**Valeur
pasteurisatrice**

VP théorique : 1700

**Conservation
après cuisson**

Liaison froide ou chaude

MUSCLES UTILISÉS : ÉPAULE, COLLIER, BAS CARRÉ

- Mélange de muscles piécés 2,5 kg
- Brunoise de légumes 250 g
- Sel fin 12 g
- Bouillon de volaille hyposodé déshydraté 17 g
- Jus de veau hyposodé déshydraté 17 g

TECHNIQUE :

- Cuisson de nuit
- Adapté à la cuisson sous vide

MATURATION DES MUSCLES :

- Maturation non nécessaire

CONDITIONNEMENT DU PRODUIT EN CUISSON :

- Bac gastronorme avec couvercles ou poches sous vide

MATÉRIEL DE CUISSON :

- Four avec régulation de température précise ou thermoplongeur ou sauteuse

1 PRÉPARATION

- Réaliser les pesées.
- Tailler la brunoise de légumes.

2 CUISSON

- Mettre l'ensemble des denrées dans un bac gastronorme avec couvercle.
- Cuire à 75° en mode vapeur pendant 12 à 15 heures maximum.

3 FINITION APRÈS CUISSON

- Récupérer le jus de cuisson, porter-le à ébullition, écumer, finaliser la sauce, assembler avec la viande.
- Refroidir selon réglementation sanitaire et conditionner en poche sous vide avec étiquette de traçabilité.



ÉMINCÉ DE BŒUF “FLAMANDE”

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE DE NUIT

Température de cuisson

80° en enceinte de cuisson, mode mixte

Couple temps / température

12 à 15 h à 80°

Valeur pasteurisatrice

VP théorique : 1600

Conservation après cuisson

Liaison froide ou chaude

MUSCLES UTILISÉS : GITE, NOIX, PALERON, JUMENT

- Mélange de muscles piécés 2,5 kg
- 6 gros oignons - 4 gousses ail
- 1,5 l bière brune (ou ambrée)
- 25 cl de fond de veau
- 10 tranches de pain d'épice au miel
- Moutarde forte - bouquet garni
- Beurre et huile pour cuisson
- Sel et poivre

TECHNIQUE :

- Cuisson de nuit

MATURATION DES MUSCLES :

- 10 jours mini. en conditionnement sous vide

CONDITIONNEMENT DU PRODUIT EN CUISSON :

- Bac gastronorme avec couvercle ou poches sous vide

MATÉRIEL DE CUISSON :

- Four avec régulation de température précise et sauteuse

1 PRÉPARATION

- Dégraisser et émincer la viande en morceaux de 20 grammes.
- Éplucher les oignons et les émincer finement.
- Éplucher l'ail, enlever le germe et l'écraser.
- Tartiner les tranches de pain d'épices de moutarde.

2 CUISSON

- Dans une sauteuse, faire sauter la viande dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Laisser bien caraméliser "effet de Maillard" d'un côté avant de retourner les morceaux.
- Débarrasser la viande et faire suer l'oignon et l'ail (translucides) remettre la viande dans la cocotte et verser la bière brune ainsi que le fond de veau et le bouquet garni, saler, poivrer.
- Porter à ébullition et débarrasser en bac gastronormes.
- Poser sur la viande les tranches de pain d'épice tartinées de moutarde, enfourner en enceinte de cuisson mixte à 80 degrés pendant 12 heures à couvert.
- Laisser en enceinte de cuisson pendant 10 à 15 heures maximum.

3 FINITION APRÈS CUISSON

- En fin de cuisson, si la sauce n'est pas suffisamment liée, la faire réduire jusqu'à consistance souhaitée.
- Refroidir selon réglementation sanitaire et conditionner en poche sous vide avec étiquette de traçabilité.



RÔTI DE BŒUF

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE DE NUIT

Température de cuisson

75° en mode vapeur

Couple temps / température

12 à 15 h à 75°

Valeur pasteurisatrice

VP théorique : 1700

Conservation après cuisson

Liaison froide ou chaude

MUSCLES UTILISÉS : PLAT DE TRANCHE, MACREUSE

- Rôtis dans le plat de tranche et la macreuse 2,5 kg
- Sel fin 7 g
- Huile d'olive
- Thym, laurier

TECHNIQUE :

- Cuisson de nuit
- Adapté à la cuisson sous vide

MATURATION DES MUSCLES :

- 10 jours mini. en conditionnement sous vide

CONDITIONNEMENT DU PRODUIT EN CUISSON :

- Bac gastronomique avec couvercle
- Sur grille de cuisson

MATÉRIEL DE CUISSON :

- Four avec régulation de température précise ou thermoplongeur

1 PRÉPARATION

- Assaisonner la viande avant cuisson (huile d'olive, sel, thym, laurier).

2 CUISSON

- Disposer les rôtis dans des bacs gastronomiques avec un couvercle et planter la sonde du four à cœur d'un des rôtis.
- Cuire les rôtis à 85° pendant 10 minutes en mode vapeur, abaisser la température du four à 60° en mode vapeur.
- Laisser les rôtis en enceinte de cuisson pendant 10 à 14 heures maximum.

3 FINITION APRÈS CUISSON

- Refroidir selon réglementation sanitaire et conditionner en poche sous vide avec étiquette de traçabilité.



ESTOUFFADE DE BŒUF

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE DE NUIT

Température de cuisson

80° en mode vapeur

Couple temps / température

12 à 14 h à 80°

Valeur pasteurisatrice

VP théorique : 1500

Conservation après cuisson

Liaison froide ou chaude

MUSCLES UTILISÉS : MACREUSE À BRAISER, COLLIER

- Macreuse et collier 5kg - sel fin 16 g
- Brunoise de légumes 300 g
- Beurre 40 g - farine 100 g
- Bouillon de volaille 20 g
- Vin rouge 1.4 l
- Concentré de tomates 350 g
- Lardons 200 g - champignons 300 g

TECHNIQUE :

- Cuisson de nuit
- Adapté à la cuisson sous vide

MATURATION DES MUSCLES :

- Maturation non nécessaire pour ce type de morceaux

CONDITIONNEMENT DU PRODUIT EN CUISSON :

- Bac gastronorme avec couvercle ou poches sous vide

MATÉRIEL DE CUISSON :

- Four avec régulation de température précise ou thermoplongeur

1 PRÉPARATION

- Réaliser ses pesées.
- Tailler la brunoise de légumes.
- Tailler la viande, les champignons et les lardons.

2 CUISSON

- Faire suer la brunoise dans le beurre, singer avec la farine.
- Réduire le vin rouge jusqu'à une consistance sirupeuse. Dans un bac gastronorme, saler le bourguignon à cru et saupoudrer le bouillon de volaille déshydraté.
- Ajouter le reste des denrées.
- Placer le bac gastronorme avec un couvercle dans un four à 80° en mode vapeur durant la nuit.

3 FINITION APRÈS CUISSON

- Rectifier le jus de cuisson si nécessaire.
- Le matin refroidir selon réglementation sanitaire et conditionner en poche sous vide avec étiquette de traçabilité.



VEAU ÉMINCÉ FAÇON “MARENGO”

CUISON JUSTE TEMPÉRATURE

Température de cuisson

120° en mode mixte
15% d'humidité

Couple temps / température

4 heures à 120°

Valeur pasteurisatrice

Non nécessaire

Conservation après cuisson

Liaison froide ou chaude

MUSCLES UTILISÉS : ÉPAULE, COLLIER, BAS CARRÉ

- 2,5 kg d'épaule, de collier et de bas carré
- 4 gros oignons - 5 gousses d'ail
- 1.7 l de fond brun de veau corsé
- 2 dl de vin blanc - Huile d'olive
- 170 g de concassé de tomates
- 1 bouquet de thym
- 500 g de champignons
- 340 g de carottes émincées
- 250 g de petits oignons grelots glacés à brun

TECHNIQUE :

- Cuisson lente de jour
- Adapté à la cuisson sous vide

MATURATION DES MUSCLES :

- Conditionnement sous vide, maturation non nécessaire

CONDITIONNEMENT DU PRODUIT EN CUISSON :

- Bac gastronorme avec couvercle

MATÉRIEL DE CUISSON :

- Four avec régulation de température précise et sauteuse

1 PRÉPARATION

- Dénerver et dégraisser les morceaux de veau.
- Émincer les en fines lamelles.
- Éplucher et tailler les légumes.

2 CUISSON

- Chauffer l'huile d'olive en sauteuse et rissoler les morceaux de veau sans les superposer.
- Retourner les morceaux, ajouter les carottes, les oignons ciselés, ainsi que les gousses d'ail écrasées, le thym. Suer l'ensemble, singer et ajouter le vin blanc.
- Ajouter le concassé de tomates, mouiller avec le fond filtré et assaisonner.
- Mélanger l'ensemble, débarrasser en bac gastronorme.
- Cuire à couvert au four à 120° mode mixte 15% d'humidité pendant 3 heures.

3 FINITION APRÈS CUISSON

- Rectifier la sauce, ajouter les champignons sautés et oignons glacés à brun.
- Refroidir selon réglementation sanitaire et conditionner en poche sous vide avec étiquette de traçabilité.



SAUTÉ D'AGNEAU

CUISON BASSE TEMPÉRATURE

Température de cuisson

85° en mode vapeur

Couple temps / température

15 heures à 85°

Valeur pasteurisatrice

VP théorique : 40

Conservation après cuisson

Liaison froide ou chaude

MUSCLES UTILISÉS : MACREUSE À BRAISER, ÉPAULE D'AGNEAU, COLLIER D'AGNEAU

- Mélange de morceaux désossés 2,5 kg
- Huile d'olive 20 cl - oignons 500 g
- Concentré de tomates 30 g
- Ail haché 40 g - farine 100 g
- BG 1 pce-petits oignons 450 g
- Beurre 65 g - sucre 40 g - persil 60 g
- Fond brun clair 2.5 l - sel, poivre

TECHNIQUE :

- Cuisson longue basse température

MATURATION DES MUSCLES :

- Maturation non nécessaire

CONDITIONNEMENT DU PRODUIT EN CUISSON :

- Bac gastronorme avec couvercle

MATÉRIEL DE CUISSON :

- Four avec régulation de température précise ou thermoplongeur ou sauteuse

1 PRÉPARATION

- Répartir dans un bac gastronorme la viande et les oignons singés, tomates, ailés et assaisonnés. Mouiller avec le fond clair.

2 CUISSON

- Cuire le sauté en enceinte chauffante fonction vapeur à 85° pendant 15 heures.

3 FINITION APRÈS CUISSON

- Rectifier la sauce, ajouter les petits oignons glacés.
- Refroidir selon réglementation sanitaire et conditionner en poche sous vide avec étiquette de traçabilité.



À PROPOS D'INTERBEV

INTERBEV est une association fondée en 1979 qui représente les entreprises et les personnes travaillant dans les métiers de la viande :
agriculteurs, éleveurs, bouchers...
Son but est de mettre en avant leur savoir-faire et la qualité de leur travail.
