

Livret de mise
en œuvre des recettes



Émincés maigres

bien cuits / rosés



Photo : Spatule Prod

Bien cuits

Process 1

Cuisson en inversé en sauteuse

Rosés

Process 2

Cuisson en sauteuse

Process 3

Cuisson au four

PRÉ-REQUIS

Avertissement

Dans la mesure où les recettes sont destinées à la restauration collective, nos températures de service ne sont pas en dessous de 63°C conformément à la législation.

Les cuissons de nuit sont soumises à la réalisation d'un protocole de réalisation et de vérification inscrites dans le PMS et soumises à une traçabilité particulière (valeurs de pasteurisation, courbes de températures).

ASSAISONNEMENT

- Viande rôtie
 - Sel : 4 g au kilo
 - Poivre : 2 g
- Viande en sauce
 - Sel : 8 à 10 g au kilo
 - Poivre : 3 à 4 g
- Rajout de sucre pour augmenter la coloration

GARNITURE AROMATIQUE

- Généralement composée de carottes et oignons
- À personnaliser en fonction de la recette

LIAISON

- Différentes possibilités :
 - Maïzena, beurre manié, roux au four
 - Roux au four : mélange huile et farine, cuit au four

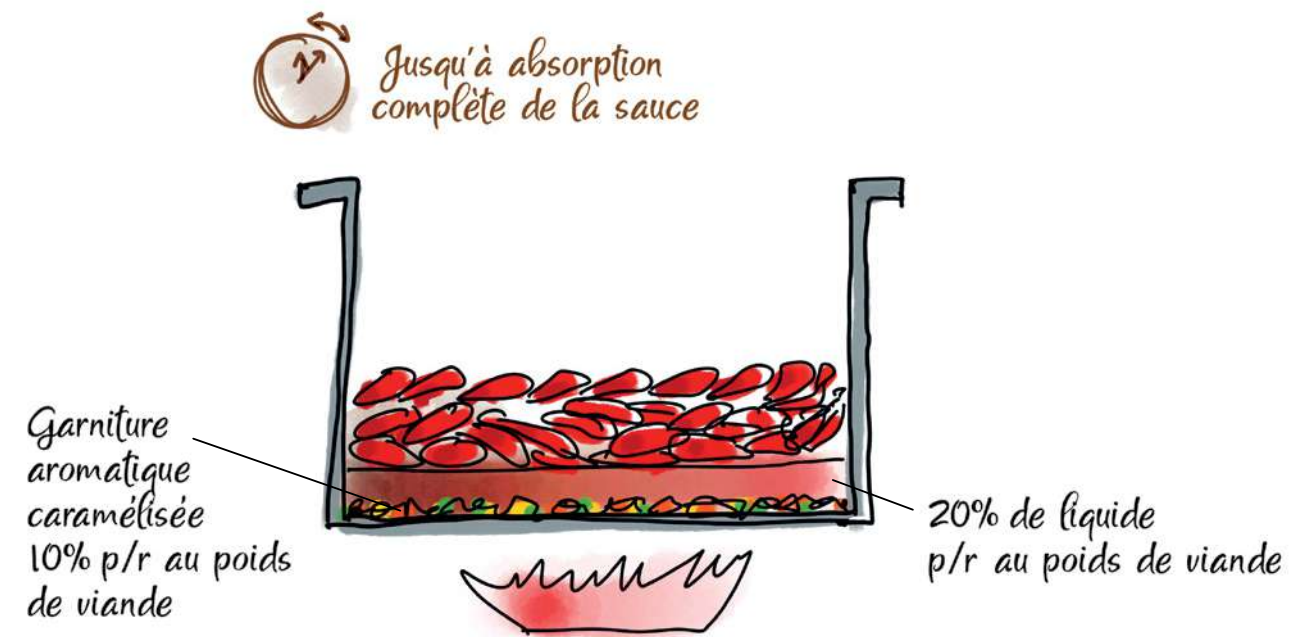
AMÉLIORATION DE LA TENDRETÉ

- Le lait peut rajouter de la tendreté à la cuisson
- Le bicarbonate de sodium pourrait aussi contribuer à un meilleur moelleux dans les viandes sautées, émincées et effilochées.

Émincés maigres bien cuits

Process 1

Cuisson en inversé en sauteuse



PROGRESSION

EN SAUTEUSE

- Marquer la garniture aromatique en sauteuse (10% du poids de viande)
- Ajouter 25% de liquide (avec une partie en lait) et l'assaisonnement
- Amener à ébullition
- Mettre la viande
- Maintenir à petit bouillon jusqu'à l'appoint de cuisson et réduction complète de la sauce

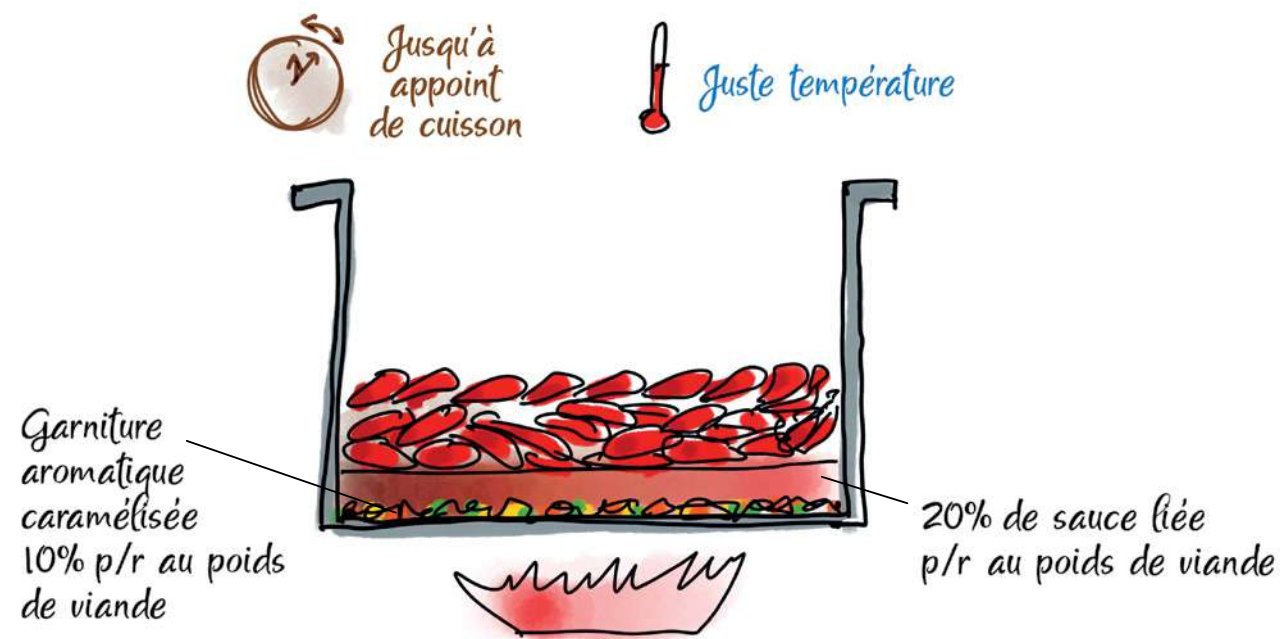
AJUSTER LA CUISSON

- En fonction des morceaux, la cuisson peut se faire à couvert et ajouter de l'eau ou un liquide aromatique supplémentaire si besoin
- Réserver au chaud ou mettre en refroidissement

Émincés maigres rosés

Process 2

Cuisson en inversé en sauteuse



PROGRESSION

EN SAUTEUSE

- Marquer la garniture aromatique en sauteuse (10% du poids de viande)
- Ajouter 40% à 50% de liquide et l'assaisonnement
- Amener à ébullition
- Réduire la sauce (ramener à environ 20% par rapport au poids de viande - sinon réduire la quantité de liquide au départ)
- Lier la sauce

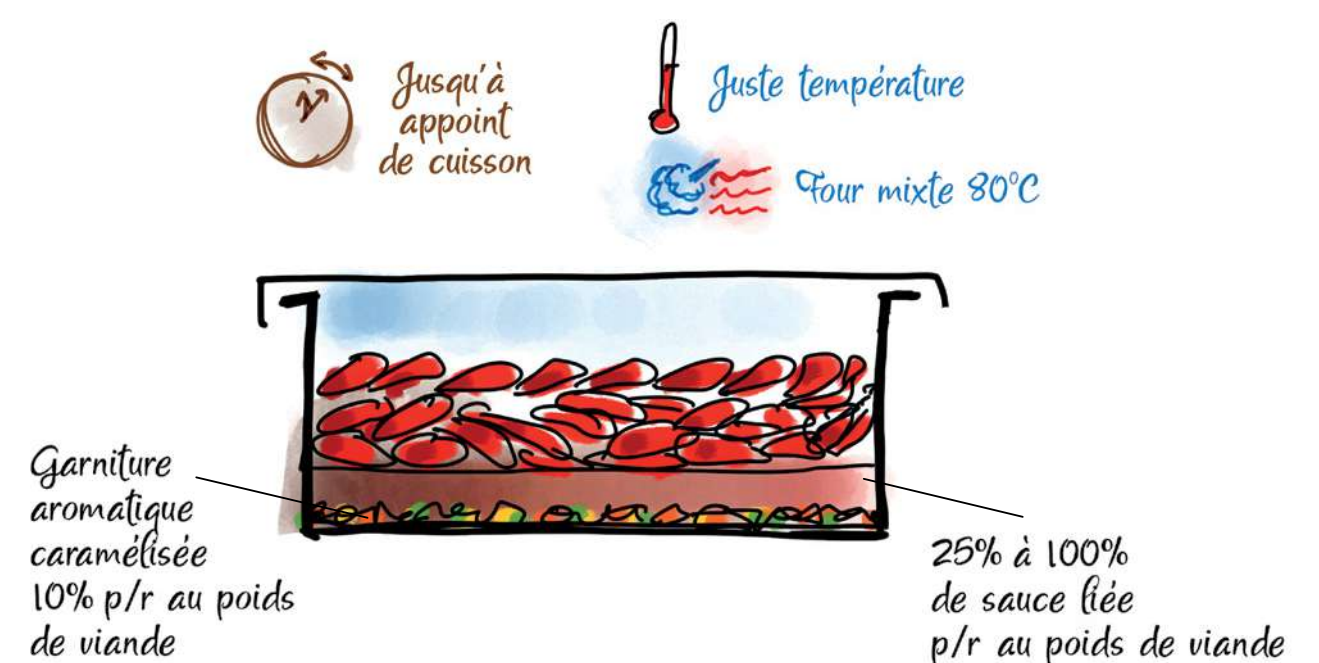
CUISSON

- Ajouter la viande
- Maintenir à petit bouillon jusqu'à l'appoint de cuisson ou sonde à 63°C à cœur
- Réserver au chaud ou mettre en refroidissement

Émincés maigres rosés

Process 3

Cuisson au four



PROGRESSION

EN SAUTEUSE OU RONDEAU

- Marquer la garniture aromatique 10% du poids de viande
- Ajouter 25% de liquide
- Amener à ébullition
- Lier la sauce

EN BAC GASTRO

- Ajouter la viande

- Ajouter la sauce chaude par-dessus
- Mettre un couvercle

AU FOUR

- Cuire au four à 80°C en vapeur
- Sonder à 63°C à cœur
- Réserver au chaud ou mettre en refroidissement

Émincé de bœuf façon Kebab (bien cuit)

Matériel nécessaire : Sautreuse - Bac GN 1/1
2 Bacs GN 1/4

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min



© INTERBEV - Spatule Prod'

Ingrédients	Poids/ portion	Pour 50 personnes	Pour 250 personnes
Emincé de bœuf	120 g	6 kg	30 kg
Oignons ciselés	12 g	600 g	3 kg
Épices kebab	10,8 g	540 g	2,7 kg
Eau	60 g	3 kg	15 g
Vinaigre ou citron	3 g	150 g	750 g
Sel	0,5 g	25 g	125 g
Sauce Kebab			
Crème liquide ou yaourt à la Grecque	4 cl	200 cl	1 l
Mayonnaise	5 g	250 g	1,25 kg
Huile d'olive	0,1 cl	5 cl	250 cl
Jus de citron	1 g	50 g	250g
Épices Kebab	0,2 g	10 g	50 g
Concassée de tomates	70 g	3,5 kg	17,5 kg
Oignons ciselés	40 g	2 kg	10 kg
Huile d'olive	0,2 cl	10 cl	50 cl
Sel	0,2 g	10 g	50 g
Alternative à la tomate : chou rouge	70 g	3,5 kg	17,5 kg

- 1 Vérifier poids, température, DLC. Essuyer avec une lingette désinfectante la partie de la poche qui va être ouverte. Dessouvider les poches avec un couteau. Mettre la viande à mariner (optionnel).
- 2 Faire revenir les oignons, ajouter les épices, ajouter l'eau, le vinaigre et le sel, ajouter la viande.
- 3 Cuire jusqu'à réduction complète de l'eau. (Ajouter de l'eau si la cuisson n'est pas suffisante). La cuisson peut aussi se réaliser à couvert (en fonction de la qualité de la viande).
- 4 Préparer la sauce Kebab : mélanger mayonnaise, crème liquide, jus de citron, huile, et épices. Rectifier en fonction de vos attentes (acidité, puissance...).
- 5 Préparer une concassée de tomates et ciseler des oignons. Les mélanger. Assaisonner d'huile d'olive et de sel, réserver au froid.
- 6 Servir la viande kébab avec le mélange oignons, tomates et sauce.

Tigre qui pleure

Matériel nécessaire : Sautreuse - Bac GN 1/1

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h



© INTERBEV - Anne Reverdy

Ingrédients	Poids/ portion	Pour 50 personnes
Emincé de bœuf maigre	110 g	5,5 kg
Huile	7,5 ml	37,5 cl
Oignons	6 g	300 g
Sauce soja	2,8 ml	13,8 cl
Sauce aux huitres	11,3 g	563 g
Cognac (optionnel)	2,8 ml	13,8 cl
Ail écrasé	1,3 g	63 g
Jus de citron vert	7,5 ml	37,5 cl
Sucre	1,8 g	88 g
Sauce nuoc-mam	2 ml	10 cl
Coriandre	2 g	100 g
Maïzena	Quantité suffisante	Quantité suffisante

- 1 Vérifier le poids température DLC. Essuyer avec une lingette désinfectante la partie de la poche qui va être ouverte. Dessouvider les poches avec un couteau. Réserver la viande en bac gastro en chambre froide.
- 2 Faire revenir les oignons dans un peu d'huile, déglacer avec un peu d'eau et tous les autres ingrédients (sauf coriandre). Lier avec de la Maïzena si besoin.
- 3 Ajouter la viande crue et bien mélanger pour faciliter la coagulation sur toute ces faces.
- 4 Piquer une sonde dans certains morceaux. Stopper la cuisson lorsque la viande est arrivée à 63°C.
- 5 Débarrasser et maintenir au chaud ou refroidir.

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée,
responsable et durable.



Retrouvez toutes les informations concernant
l'interprofession et la filière sur :

www.interbev.fr
www.viandes-rhd.fr



Tour Mattéi • 207, rue de Bercy • TSA 21307 • 75564 Paris Cedex 12
Tél. 01 44 87 44 60