

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.1

Les abats





LES ABATS

DEFINITION :

➤ Sont considérés comme abats propres à la consommation humaine, toutes les parties consommables des animaux de boucherie, autres que la viande proprement dite et les issues.

DEUX TYPES D'ABATS



LES ABATS BLANCS

Pieds, têtes, mamelles, estomac de bovins, intestins, ris, cervelles, amourettes, testicules.

LES ABATS ROUGES

Foie, rognons, cœur, rate, joues, palais et museau de bœuf, langue, sang, queues.

PREPARATION ET CUISSON

Les abats blancs

CERVELLE	Dégorger, limoner, blanchir.	Pocher puis sauter
PIEDS	Dégorger, blanchir.	Pocher dans un blanc
RIS	Dégorger, blanchir, presser.	Braiser ou pocher
TETE	Dégorger, désosser, blanchir.	Pocher
TRIPES	Laver, gratter, détailler, blanchir.	Pocher ou braiser

Les abats rouges

CŒUR	Ouvrir, éliminer les caillots, dénervé.	Sauter et braiser
FOIE	Éliminer les parties felleuses et la peau.	Sauter ou griller
LANGUE	Parer, dégorger, blanchir	Pocher ou braiser
ROGNONS	Dégraissier, parer.	Braiser, sauter, griller

CONSERVATION

A + 3°C au réfrigérateur ou - 18°C au congélateur.
Le stockage doit être de courte durée.
Ne jamais garder les restes.