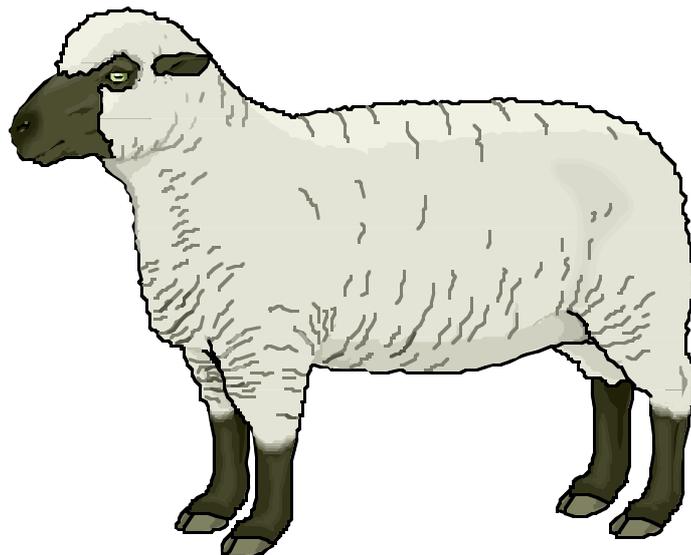


**Chapitre 2.5 – Les V. P. O.**

**Sous chapitre 2.5.0.3**

**Les viandes de boucherie**

***L'agneau***





# L'AGNEAU

## GENERALITES :

➤ Petit (mâle ou femelle) de la brebis et du bélier. Il existe trois types d'agneaux de boucherie : l'agneau de lait (agnelet) âgé de 30 à 40 jours et pèse de 8 à 10 kg, l'agneau blanc abattu entre 70 et 150 jours, il pèse de 20 à 25 kg, l'agneau gris (broutard) abattu entre 6 et 9 mois, pèse de 30 à 40 kg.

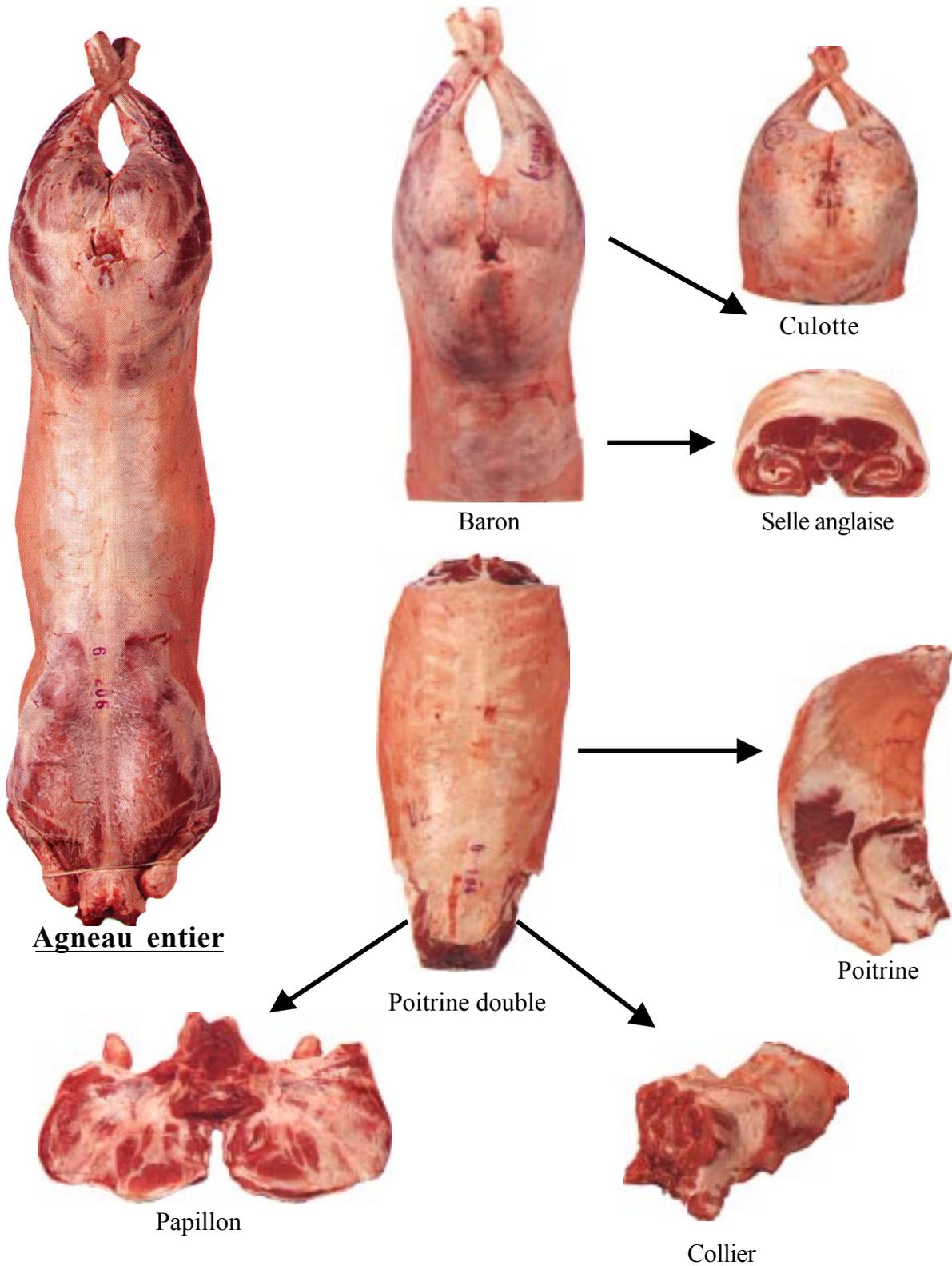
## DECOUPE

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>CULOTTE</b>        | - 2 Gigots Entiers  |
| <b>SELLE ANGLAISE</b> | - Filet double  |
| <b>BARON</b>          | - Culotte + Selle anglaise  |
| <b>CARRE ENTIER</b>   | - Carré de 5 côtes premières<br>- Carré de 3 côtes secondes<br>- Carré de 5 côtes découvertes |
| <b>PAPILLON</b>       | - 2 Epaules + Collier   |
| <b>CASQUE</b>         | - Papillon<br>- Poitrine double<br>- Carré de côtes découvert                                 |
| <b>COFFRE</b>         | - Mouton entier sans Le Baron   |

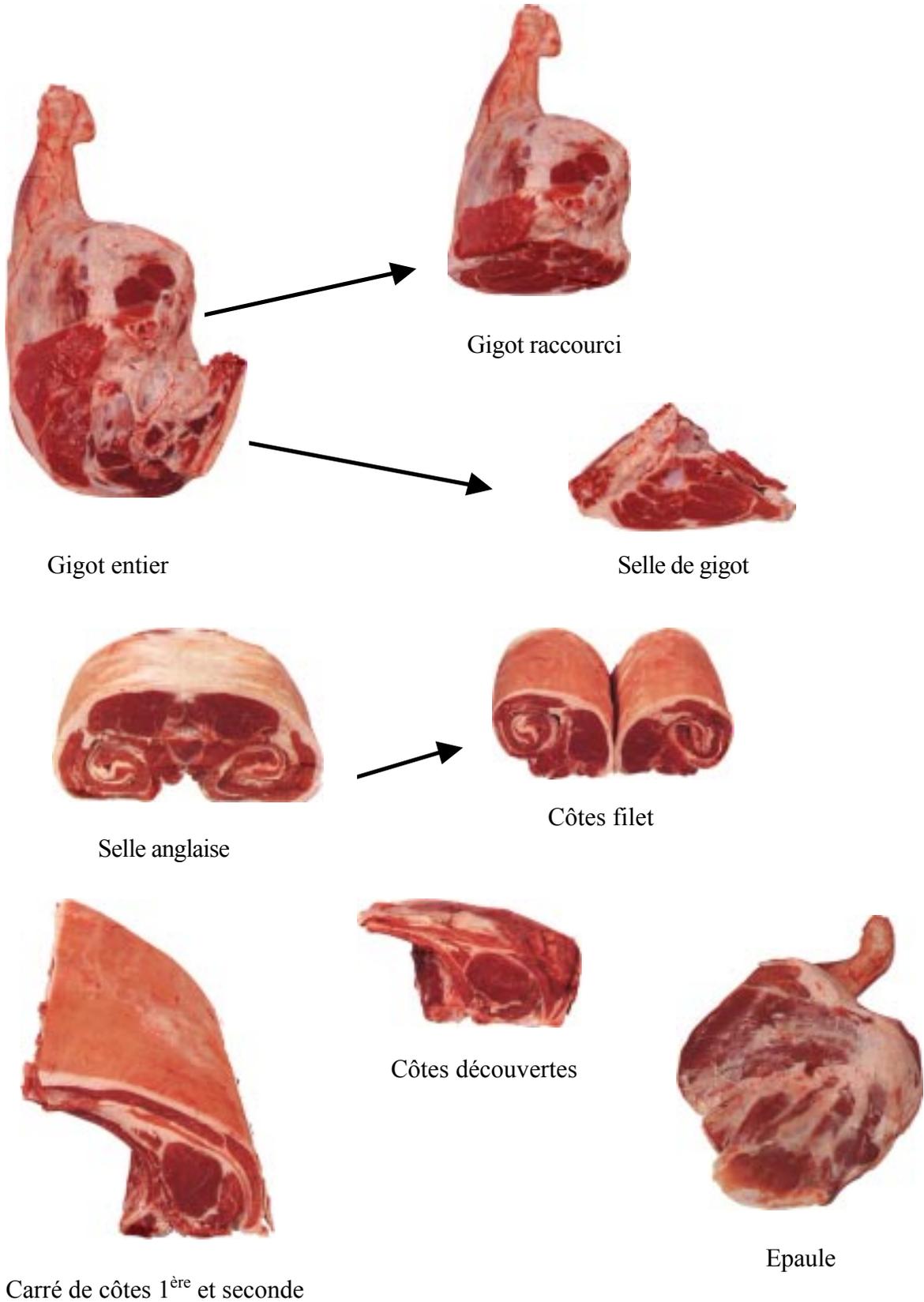
## CHOIX ET MORCEAUX

| APPELLATION | MODE            | MORCEAUX                              |
|-------------|-----------------|---------------------------------------|
| LAMP CHOP   | Sauter, Griller | Tranche de selle anglais.             |
| MUTTON CHOP | Sauter, Griller | Côtelettes dans les côtes filet.      |
| COTELETTES  | Sauter, Griller | Côtelettes dans le carré ( 13 côtes ) |
| CARRE       | Rôtir           | Carré 13 côtes.                       |
| SELLE       | Rôtir           | Selle anglaise.                       |
| NAVARIN     | Ragoût          | Collier, poitrine.                    |
| BROCHETTE   | Sauter, Griller | Poitrine.                             |

DECOUPE DE L'AGNEAU

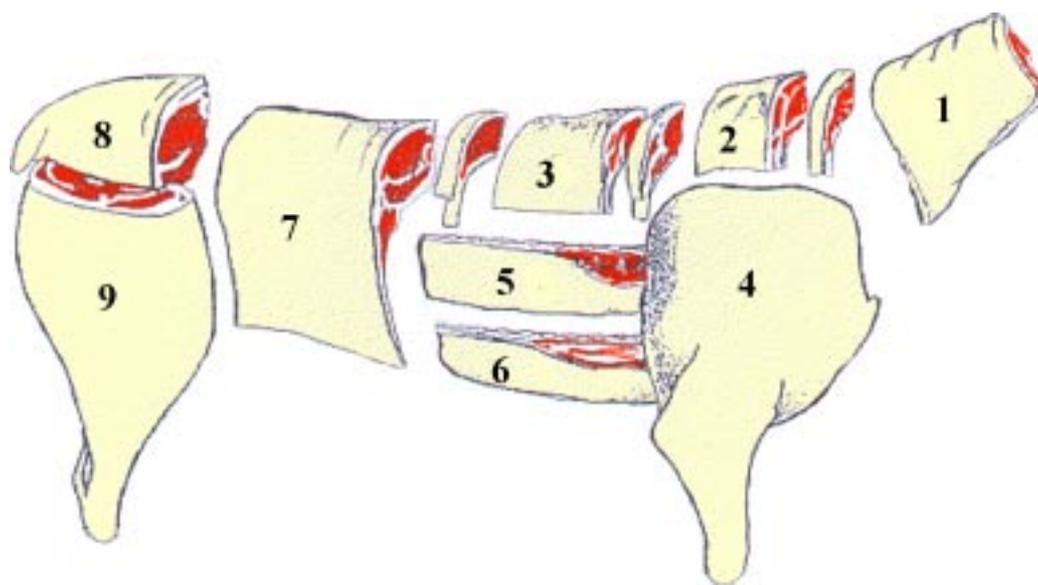


## DECOUPE DE L'AGNEAU





# L'AGNEAU



| N° | MODE                   | MORCEAUX                               |
|----|------------------------|--|
| 1) | Bouillir, Ragoût       | COLLIER                                |
| 2) | Rôtir, Sauter, Griller | CARRE DE CÔTES ( DECOUVERT )           |
| 3) | Rôtir, Sauter, Griller | CARRE DE CÔTES ( PREMIERE ET SECONDE ) |
| 4) | Rôtir, Ragoût          | EPAULE                                 |
| 5) | Bouillir, Ragoût       | HAUT DE CÔTES                          |
| 6) | Bouillir, Ragoût       | POITRINE                               |
| 7) | Sauter, Griller        | CÔTES FILET                            |
| 8) | Rôtir                  | SELLE DE GIGOT                         |
| 9) | Rôtir                  | GIGOT ENTIER                           |