



Profitez au mieux
des saveurs de notre viande !



Nous élevons nos animaux en ayant un **niveau d'exigence élevé sur la qualité** de ce que nous pouvons vous proposer.

Le temps, la patience et une **alimentation produite exclusivement sur notre ferme** sont gages d'une viande de qualité.

Quelques conseils peuvent vous être utiles pour **conserver au mieux les qualités bouchères de notre viande**.

Benoît & Marine



Conseils de conservation

Sur chaque étiquette est indiquée la date limite de conservation.

Pour tenir compte de cette date, la température de votre réfrigérateur doit être comprise entre **0 et 2°C s'il y a des produits transformés**, ou **0 et 4°C s'il n'y a que de la viande découpée**.

Tous les produits transformés doivent être congelés dès leur réception.

Notre viande étant déjà maturée, **il n'est pas nécessaire de la laisser trop longtemps dans votre réfrigérateur** avant de la congeler.

Congelez le plus rapidement possible vos colis de veau et d'agneau :
en effet, **ces viandes ne nécessitent pas de maturation**.

Pensez à mettre votre congélateur en « super congélation »
lorsque vous y mettez votre colis, **afin que la congélation de la viande soit la plus rapide possible**.
Vous pouvez aussi mettre les morceaux à congeler contre les parois du congélateur.

Si vous avez commandé plusieurs types de colis (bœuf, veau, agneau...),
identifiez bien les différents types de viande (dans des tiroirs séparés, par exemple) :
un rôti de bœuf n'a pas la même cuisson qu'un rôti de veau...



Conseils de préparation

Sortez le morceau choisi du congélateur idéalement 24 heures avant sa préparation

afin de le faire **décongeler lentement au réfrigérateur**.

Pour vos viandes à rôtir et à griller,

sortez vos morceaux du réfrigérateur une à deux heures

avant la cuisson, afin de pouvoir les cuire lorsqu'ils sont

à température ambiante : vous pourrez ainsi avoir une cuisson optimale tout en conservant une viande tendre et saignante.

Nos saucisses et nos merguez sont beaucoup moins grasses que les charcuteries « classiques ».

Leur temps de cuisson est donc réduit. **Cuisez-les à feu vif, sans les percer.**

Sortez votre viande de son emballage 20 minutes avant la cuisson, elle pourra ainsi **retrouver sa couleur « rouge vif »**.



Conseils de cuisson

	rôti	steak	steak haché	pot-au-feu		bourguignon, pièces à braiser	
<i>pois moyen par personne</i>	150 g	130 g	125 g	200 g		200 g	
<i>mode de cuisson</i>	four	grill / poêle	grill / poêle	cocotte	autocuiseur	cocotte	autocuiseur
<i>temps de cuisson</i>	10 à 13 min par livre	2 à 3 min par face	3 min par face	4 h	1 h 30	3 h	1 h

Nos astuces

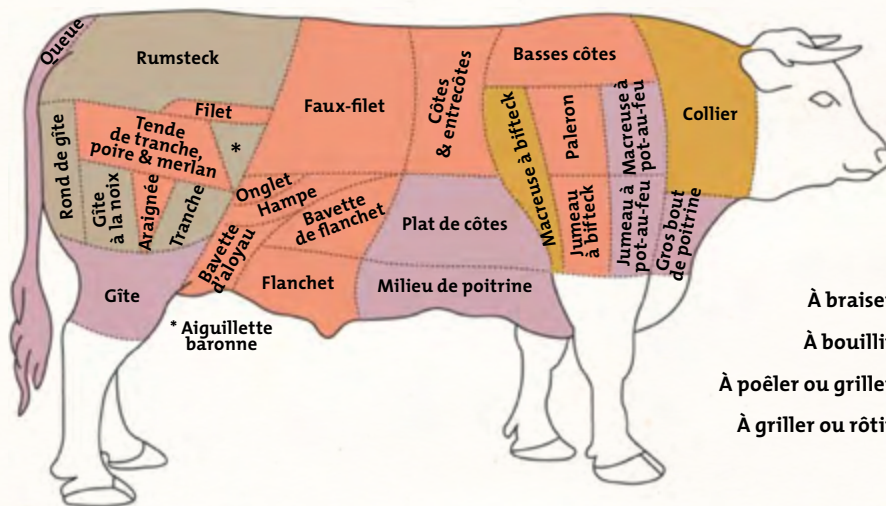
Les grillades : pour empêcher les steaks de se rétracter à la cuisson, **entaillez légèrement les bords**.

Les mijotés : si la préparation est longue, vous pouvez **doubler les portions et en congeler une partie**, puis faire réchauffer le plat, il n'en sera que meilleur !

Les rôtis : beurrez votre viande et enfournez dans un four bien chaud (220°C). Retournez à mi-cuisson. En fin de cuisson, salez et **entourez de papier d'aluminium afin que la viande se détende pendant 15 minutes** : elle n'en sera que plus tendre...

Les rôtis de bœuf sont trop importants pour vous ?
Avant de les congeler, **coupez-les en tranches**, vous pourrez ainsi les griller en tournedos...

Vous êtes pris par le temps ? Vous pourrez **accélérer la décongélation des steaks hachés et des saucisses** en mettant les barquettes dans de l'eau tiède.



- À braiser
- À bouillir
- À poêler ou griller
- À griller ou rôtir

