

## CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

# Épaule, collier ou bas carré de veau

Cette recette permet de valoriser des morceaux différents dans une même cuisson. Comme les carcasses ne contiennent au maximum que deux morceaux identiques, les commandes basées sur un muscle spécifique réduisent les possibilités d'approvisionnements de proximité. Si, de surcroît, et c'est souvent le cas, tous les professionnels s'orientent vers les mêmes morceaux, il est facile d'imaginer les déséquilibres que peuvent provoquer ces pratiques. Il paraît donc essentiel que les acteurs de la restauration collective élèvent leur technicité pour mettre en œuvre ce type de recette et renforcer ainsi la capacité des producteurs locaux à devenir des partenaires réguliers.

### PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

Disposer les rôtis sur des grilles de cuisson sans les classer en fonction de leur diamètre, cela n'a pas d'importance.

### LA CUISSON

**Couple temps/température : 12 h à 65 °C**

Si vous disposez d'un système de traçabilité, plantez au cœur de l'un des muscles les plus épais la sonde permettant l'enregistrement. Disposez les rôtis sur grilles dans l'enceinte de cuisson préchauffée en mode vapeur, à **85 °C**. Cette première étape de la cuisson doit durer au plus **10 mn**. Elle permet d'assurer une bonne maîtrise sanitaire au cas où les pièces de viande auraient été contaminées en superficie.

Baissez ensuite le four à **65 °C**, toujours en vapeur, et laissez la cuisson durer au minimum **12 h**.

Afin d'adapter le process à votre organisation (heure de reprise des agents), le temps de cuisson peut être prolongé de **3 h** avec une température identique.



**Technique :** cuisson basse température, de nuit

**Perte à la cuisson :** 26 %

**Les + :** texture moelleuse et cuisson régulière. Très bon rapport qualité/prix pour du veau.

**Ingrédients** (pour 50 portions de 100 g net)

- Rôtis de veau issus des quartiers avant : 6,700 kg (épaule sans jarret et/ou collier et/ou bas carré)
- Sel fin (4 g au kg) : 26 g
- Poivre, du moulin de préférence : 3 g

### FIN DE CUISSON

Le matin, sortir les rôtis de l'enceinte de cuisson. Programmer alors le four à **240 °C** en sec. Pendant que ce dernier monte en température, assaisonnez les rôtis avec du sel et du poivre.

Vous pouvez également ajouter des épices ou les badigeonner avec une huile marinée. Dès que la température est atteinte, enfourner la viande pendant **5 mn** pour lui apporter une jolie coloration.

Refroidir ensuite en moins de **2 h** de **63 °C** à **10 °C** ou bien, si vous êtes en liaison chaude, conserver les rôtis dans une ambiance à **65 °C** jusqu'au service.

### MAÎTRISE SANITAIRE

En utilisant l'*Enterococcus Faecalis* comme germe de référence, le couple temps/température de cette cuisson permettra d'atteindre plus de **150 valeurs pasteurisatrices**. C'est une action bactéricide tout à fait satisfaisante pour une DLC à J+3 à condition que les règles de refroidissement et de respect de la chaîne du froid soient maîtrisées. Cependant, il vous appartiendra, lors de votre analyse des risques, de définir les bactéries que vous souhaitez cibler et le nombre de valeurs pasteurisatrices que vous souhaitez atteindre.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est la présence ou non de **collagène** dans les muscles qui détermine les applications culinaires. Les morceaux des quartiers avants sont plus fermes car ils contiennent cette protéine qu'est le collagène (ce n'est pas du gras). Un couple temps/température adapté hydrolyse ce collagène pour qu'il devienne tendre et moelleux. Il est à noter que les muscles collagéniques supportent mieux les écarts de température et restent plus juteux que les muscles de première catégorie lors des remises en température. \*



« Le prix d'achat des rôtis situés dans les quartiers avant est un véritable atout. Deux à trois fois moins chers que les rôtis de première catégorie, ils peuvent se révéler d'excellents morceaux, tendres et juteux, si les paramètres de cuisson appliqués tiennent compte de leurs caractéristiques intrinsèques. »

Franck Bergé, directeur de Cuisson Expertise. Plus d'infos : [www.cuisson-expertise.fr](http://www.cuisson-expertise.fr)