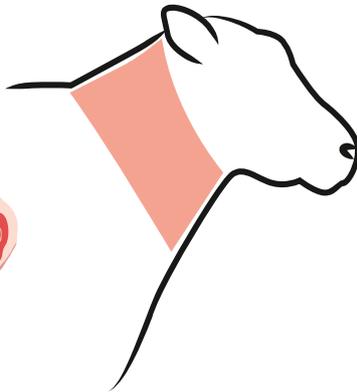


# LE COLLIER

À GRILLER



Tranches



Dés

## Quelles solutions ?

A partir du collier non tranché, préparer de fines tranches à griller ou des dés.

## Quand les proposer ?

- Saison : printemps et été.
- Toute la semaine.

Traditionnellement tranché avec os pour des cuissons à mijoter (navarin, tajine, couscous...), le collier d'agneau apporte sa texture moelleuse aux plats et onctuosité aux sauces.

Néanmoins, la quantité d'os dans les tranches en fait un produit peu attractif et s'avère souvent un frein à l'achat.



## > DESCRIPTIF DU COLLIER

### CARACTÉRISTIQUES

Le collier correspond aux 7 premières cervicales sur la carcasse. C'est un morceau plus ferme, dont la viande sera moelleuse après une cuisson longue et apportera de l'onctuosité aux sauces des plats. Néanmoins, bien paré et coupé en morceaux ou tranches très fins, c'est un morceau qui peut être destiné à une préparation à griller.

### MODE DE CUISSON



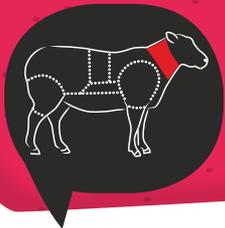
A griller



A mijoter

### POIDS

900 gr environ



# LE COLLIER À GRILLER

## ➤ PRÉPARATION DES DÉCOUPES

MORCEAU	MÉTHODOLOGIE DE DÉCOUPE	TEMPS DÉCOUPE / POIDS
 <p><b>TRANCHES FINES À GRILLER</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser d'un seul tenant les vertèbres.</li> <li>- Retirer le nerf cervical.</li> <li>- Parer, particulièrement au niveau de la saignée ainsi que les amas de gras.</li> <li>- Couper en tranches fines.</li> </ul> <p>Prêt pour la vente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🕒 <b>Temps estimé :</b> moins de 5 minutes</li> <li>📏 <b>Poids :</b> 400 gr environ</li> </ul>
 <p><b>DÉS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser d'un seul tenant les vertèbres.</li> <li>- Retirer le nerf cervical.</li> <li>- Parer, particulièrement au niveau de la saignée ainsi que les amas de gras.</li> <li>- Couper en dés.</li> </ul> <p>Prêt pour la vente.</p> <p>- <i>Option :</i> vous avez la possibilité d'utiliser la poitrine également pour augmenter votre volume de dés (cf. fiche solution 5 - La poitrine à griller).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🕒 <b>Temps estimé :</b> moins de 5 minutes</li> <li>📏 <b>Poids :</b> 400 gr environ</li> </ul>

## ➤ PRÉSENTATION EN POINT DE VENTE

		TRANCHES FINES	DÉS
<b>EN BOUCHERIE ARTISANALE</b>		TRANCHES FINES À GRILLER	DÉS D'AGNEAU
<b>EN GRANDE ET MOYENNE SURFACE</b>	Dénomination RAYON TRAD	TRANCHES FINES À GRILLER	DÉS D'AGNEAU
	Dénomination RAYON LS	COLLIER ** A griller	COLLIER ** A griller



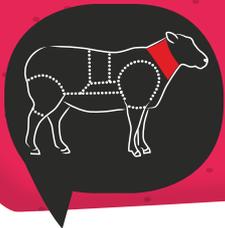
## ➤ LES BÉNÉFICES D'UNE DÉCOUPE ADAPTÉE

### EN POINT DE VENTE

- Une découpe qui élargit l'offre « à griller » et permet une alternative aux traditionnelles côtes d'agneau
- Une offre qui permet de valoriser un morceau plus difficile à vendre à certains moments de l'année
- Des découpes qui améliorent l'équilibre carcasse

### EN CUISINE

- Une offre « grillade » pour les personnes qui aiment la viande d'agneau bien cuite
- Un produit facile à cuire
- Des portions pour tous les appétits
- Des découpes sans os pour limiter les déchets dans l'assiette



# LE COLLIER À GRILLER



## CONSEILS DE CUISSON

### TRANCHES FINES À GRILLER



Sortir la viande du réfrigérateur 10 minutes avant cuisson

- 1 - Faire revenir chaque face pendant deux minutes dans une poêle très chaude sans matière grasse (un gril, un barbecue ou une plancha)
- 2 - Finir la cuisson à feu plus doux en retournant de temps en temps jusqu'à ce que les tranches soient croustillantes.

### DÉS



Sortir la viande du réfrigérateur 10 minutes avant cuisson

- 1 - Faire chauffer très peu de matière grasse dans une poêle et y jeter les dés pour les saisir 2 à 3 minutes.



## > CONSEILS DÉGUSTATION

A l'inverse d'une côte ou d'une tranche de gigot qui se consomment rosées, le collier nécessitera une cuisson plus longue. Il s'appréciera plus croustillant donc cuit à point.



## > CÔTÉ CUISINE

### Carbonara d'agneau

Dans une poêle, saisir 2 à 3 min. les dés d'agneau à feu vif puis ajouter un petit oignon finement coupé et une gousse d'ail écrasée. Pendant ce temps, faire cuire des pâtes puis verser les au dernier moment dans la poêle. Dresser les assiettes avec 1 jaune d'œuf par-dessus et parsemer de parmesan.

### Salade gourmande

Préparer une salade composée : haricots, avocats, tomates cerises, jeunes pousses. Parsemer de pignons de pin et assaisonner d'une vinaigrette relevée à la moutarde. Au moment de servir, ajouter les dés d'agneau tout juste cuits.

### Tranches fines « piquantes »

Mélanger 4 cuillères à soupe d'huile et du piment (fort ou non selon les goûts). Y déposer les tranches d'agneau, les enduire d'huile puis couvrir et laisser reposer au moins 30 min au réfrigérateur. Faire cuire au gril, au barbecue ou à la plancha et servir d'une salade tomates, oignons rouges, avocat.

### Grillades façon « chimichurri »

Hacher de l'ail, de l'oignon, du persil. Ajouter le zeste et le jus d'un citron, un peu de piment, de l'huile et du vinaigre. Saler. Faire mariner la viande dans la moitié de cette préparation pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur puis la faire griller. Servir la viande accompagnée du reste de sauce.