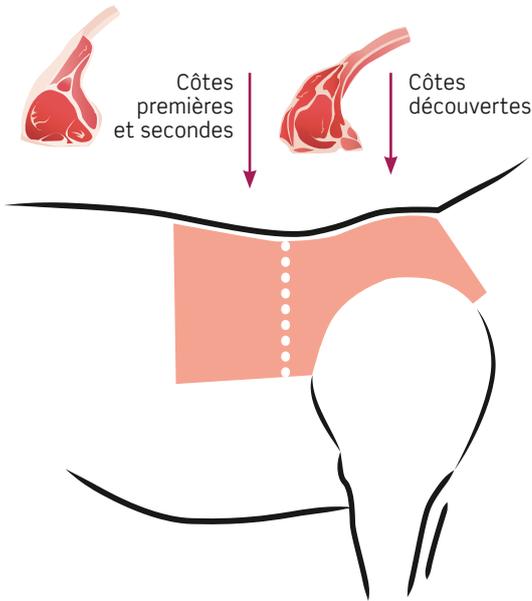


LES CÔTES

À MANCHE > À RÔTIR / À GRILLER



..... Pièce emblématique de l'agneau, la côte est le plus souvent présentée en pièce à griller. Appréciée pour son moelleux, elle est pourtant souvent décevante pour le consommateur qui constate une forte proportion d'os.



Quelles solutions ?

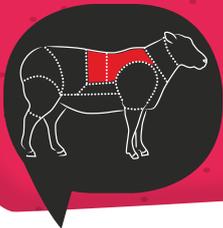
A partir d'un carré d'agneau entier, présenter des rôtis avec ou sans os en plus de pièces à griller.

Quand les proposer ?

- Saison : automne et hiver.
- Toute la semaine.

> LES DIFFÉRENTES PARTIES DU CARRÉ

	CÔTES DÉCOUVERTES	CÔTES PREMIÈRES ET SECONDES
CARACTÉRISTIQUES	Ce sont les 5 premières côtes du carré, elles contiennent davantage de viande sur les manches. Morceau tendre nécessitant une cuisson rapide.	Après les côtes découvertes, ce sont les 8 côtes suivantes du carré. Ce sont les moins fournies en viande par rapport à la vertèbre. Morceau tendre nécessitant une cuisson rapide.
MODE DE CUISSON	A rôtir A griller	A rôtir A griller
POIDS	1 200 gr environ	1 700 gr environ



LES CÔTES À MANCHE

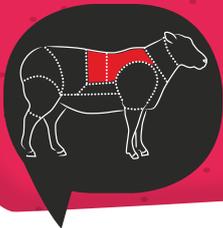
À RÔTIR / À MIJOTER

➤ PRÉPARATION DES DÉCOUPES

MORCEAU	MÉTHODOLOGIE DE DÉCOUPE	TEMPS DÉCOUPE / POIDS
 <p>CÔTES DÉCOUVERTES Rôti sans os 2 À 3 PERS / RÔTI 👤👤👤</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A partir du carré double, désosser chaque côté du carré en retirant les vertèbres d'un seul tenant. - Parer les 2 pièces. - Rouler chaque pièce à la manière d'un rôti et ficeler en donnant une forme homogène sur toute la longueur. <p>Prêt pour la vente.</p>	<p>🕒 Temps estimé : 5 minutes</p> <p>📏 Poids du rôti : 2 x 450 gr environ</p>
 <p>CÔTES DÉCOUVERTES Côtes sans os</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A partir du carré double, désosser chaque côté du carré en retirant les vertèbres d'un seul tenant. - Parer les 2 pièces. - Rouler chaque pièce à la manière d'un rôti en donnant une forme homogène puis piquer tous les 1,5 cm d'un pic bambou. - Trancher entre chaque pique. <p>Prêt pour la vente.</p>	<p>🕒 Temps estimé : 5 minutes</p> <p>📏 Poids : 900 g environ</p>
 <p>CÔTES PREMIÈRES & SECONDES Carrés de 4 côtes 2 À 3 PERS / CARRÉ 👤👤👤</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A partir d'un carré double, manchonner l'extrémité des vertèbres. - Séparer les vertèbres pour obtenir 2 x 8 côtes. - Piécer chaque côté en 2 carrés de 4 côtes. <p>Prêt pour la vente.</p>	<p>🕒 Temps estimé : 5 minutes</p> <p>📏 Poids : 4 x 350 gr environ</p>
 <p>CÔTES PREMIÈRES & SECONDES Côtes doubles</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A partir d'un carré double, manchonner l'extrémité des vertèbres. - Séparer les vertèbres pour obtenir 2 x 8 côtes. - Piécer en doubles côtes. <p>Prêt pour la vente.</p>	<p>🕒 Temps estimé : 5 à 10 min</p> <p>📏 Poids : 1 kg 500 environ</p>
 <p>CÔTES PREMIÈRES & SECONDES Rôti sans os 3 À 4 PERS / RÔTI 👤👤👤👤</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A partir du carré double, désosser chaque côté du carré en retirant les vertèbres et les côtes d'un seul tenant. - Parer les 2 pièces. - Rouler chaque pièce à la manière d'un rôti et ficeler en donnant une forme homogène sur toute la longueur. <p>Prêt pour la vente.</p>	<p>🕒 Temps estimé : 5 à 10 min</p> <p>📏 Poids : 2 x 600 gr environ</p>

➤ PRÉSENTATION EN POINT DE VENTE

	RÔTI SANS OS CÔTES DÉCOUVERTES	CÔTES SANS OS CÔTES DÉCOUVERTES	CARRÉ DE CÔTES CÔTES 1 ^{RES} ET 2 ^{NDES}	CÔTES DOUBLES CÔTES 1 ^{RES} ET 2 ^{NDES}	RÔTI SANS OS CÔTES 1 ^{RES} ET 2 ^{NDES}	
EN BOUCHERIE ARTISANALE	RÔTI SANS OS	CÔTES SANS OS	CARRÉ DE CÔTES	DOUBLES CÔTES	RÔTI SANS OS	
EN GRANDE ET MOYENNE SURFACE	Dénomination RAYON TRAD	RÔTI SANS OS	CÔTES SANS OS	CARRÉ DE CÔTES	DOUBLES CÔTES	RÔTI SANS OS
	Dénomination RAYON LS	RÔTI **	PAVÉS SANS OS ** A griller	CÔTES *** A griller	CÔTES *** A griller	RÔTI ***



LES CÔTES À MANCHE

À RÔTIR / À MIJOTER



> LES BÉNÉFICES D'UNE DÉCOUPE ADAPTÉE

EN POINT DE VENTE

- Des rôtis adaptés à un nombre limité de convives plus attractifs pour les clients
- Une plus grande diversité dans l'offre « rôti » sur l'étal
- Des découpes pour permettre un meilleur équilibre matière dans les périodes festives
- Des pièces à griller sans os, plus attractives

EN CUISINE

- Des rôtis de forme régulière pour une cuisson plus homogène et donc mieux maîtrisée
- Des découpes sans os pour une découpe plus facile
- Des côtes « sans os » pour limiter les déchets



CONSEILS DE CUISSON

RÔTIS SANS OS



Sortir sa pièce de viande du réfrigérateur une demi-heure avant cuisson.

- 1 - Faire revenir la viande sur toutes ces faces dans une poêle très chaude avec un peu d'huile.
- 2 - Enfourner le rôti à 180 °C, pendant 10 à 15 min selon l'épaisseur du rôti.
- 3 - Laisser reposer la viande 5 min avant de servir.

RÔTIS AVEC OS



Sortir sa pièce de viande du réfrigérateur une demi-heure avant cuisson.

- 1 - Enduire légèrement d'huile le carré et enfourner à four chaud 220 °C pendant 5 min.
- 2 - Baisser le four à 200 °C et poursuivre la cuisson 20 à 30 min selon l'épaisseur du rôti.
- 3 - Laisser reposer la viande environ 5 avant de servir.

Option : Possibilité d'utiliser une sonde de cuisson. Retirer le rôti du four lorsqu'il atteint une température à cœur de 50° (cuisson rosée) puis laisser reposer un tiers du temps de cuisson.

	Rosée	A point	Bien cuit
Temp. sortie du four	50 °	56 °	62 °
Temp. après repos	55 °	62 °	68 °

PIÈCES À GRILLER



Sortir la viande du réfrigérateur 10 minutes avant la cuisson.

- 1 - Faire revenir les médaillons ou les côtes doubles 2 minutes sur chaque face à forte chaleur.
- 2 - Finir la cuisson à feu moyen selon un temps variable en fonction de l'épaisseur.
- 3 - Assaisonner en fin de cuisson et laisser reposer la viande quelques minutes avant de la servir.



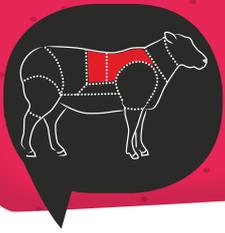
> CONSEILS DÉGUSTATION



Les rôtis : Pour savourer pleinement un rôti d'agneau avec ou sans os, la cuisson rosée est à privilégier. La jutosité de la viande sera davantage préservée.



Pièces à griller : La cuisson rosée est à privilégier pour conserver le moelleux et la tendreté de la viande. Ne pas oublier de laisser reposer la viande quelques minutes avant de la servir.



LES CÔTES À MANCHE

À RÔTIR / À MIJOTER



> CÔTÉ CUISINE

Carré en croûte



Préparer une panure avec du pain rassis ou toasté, de l'ail, une herbe fraîche (persil, estragon, sauge...), de la moutarde, un peu d'huile d'olive, sel et poivre. Après avoir saisi le rôti 10 min au four (220°C), répartir la panure sur le carré d'agneau, baisser la température du four (180 °C) et finir la cuisson.

Pièces marinées



Avant cuisson, faites mariner la viande au réfrigérateur pendant 1h minimum dans un mélange d'huile d'olive, de romarin, de curcuma, sel, poivre.

Rôti au curry



Après avoir fait revenir le rôti et avant de l'enfourner, l'enduire d'un mélange de yaourt brassé, de curry, d'un demi-jus de citron vert et de son zeste, sel et poivre. Ajouter un tout petit peu d'eau si nécessaire au fond du plat au moment d'enfourner.