

CUISSON



COMMENT
CUIRE
VOTRE
VIANDE

Jarrets
Bouilli
Rôti
Viande hachée
Emincé
Ragoût
Roast Beef ...

Cuisson de la viande de boeuf Highland

La cuisson de cette viande maigre doit faire l'objet d'une attention spéciale. Donc, moins de gras = moins de cuisson. Pour garder la saveur de la viande, nous vous conseillons de sortir votre viande du réfrigérateur une heure avant la cuisson.

Cuisson rapide

Tels que les biftecks d'ailoyau, de côte et de surlonge. Sans jamais percer la viande, il faut la saisir à feu vif et terminer la cuisson à feu moyen. Pour une tendreté, déguster les coupes mi-saignantes à une température interne de 57C° à 62C°. maximum. Une fois la cuisson terminée, prenez le temps de faire reposer la viande une dizaine de minutes avant de la trancher.

Cuisson lente

Tels que les rôtis d'épaule, de palette, de côtes croisées, les jarrets et les pièces à mijoter. Ces morceaux seront excellentes et très goûteuses à cuisson lente au four à 135C° de 4 à 5 heures ou bien pour vos recettes préférées dans une cocotte (marmite en fonte).

Hamburger ou viande grillée

Pour le gril, commencer la cuisson de votre viande à feu vif et terminer à feu moyen. Ne retourner jamais votre viande avant qu'elle ne se décolle par elle-même du grill.

Découvrez nos recettes sur www.highlandberney.ch