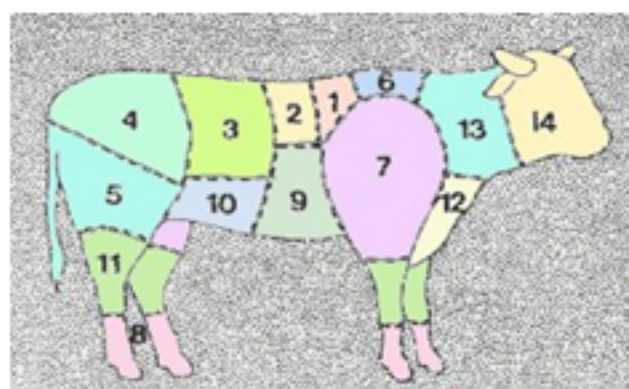


# Le Veau Tout pour bien cuisiner !



1. Côtes secondes
2. Côtes premières
3. Longe
4. Quasi et culotte
5. Cuisse, noix et sous-noix
6. Côtes découvertes
7. Epoule
8. Pied
9. Tendron
10. Flanchet
11. Jarret
12. Poitrine
13. Collier
14. Tête

Morceaux de veau	Caractéristiques	Utilisations
<b>Cuisson rapide :</b>		
- Noix - Sous-noix - Noix pâtissière	Tendre Maigre	- Rôtis au four ou à la broche - Escalopes - Paupiettes
Quasi	Tendre et légèrement entrelardé Moelleux	Rôtis au four ou à la broche
- Longe - Filet	Tendres et légèrement entrelardés Très moelleux	- Rôtis au four ou à la broche - Côtelettes dans le filet - Côtelettes premières - Côtelettes secondes
Epoule	Maigre Moelleuse	- Rôtis au four ou à la broche - Braisés - Sautés
- Bas de carré - Côtes découvertes	Maigre Moelleux	- Rôtis au four ou à la broche - Braisés - Sautés
<b>Cuisson lente :</b>		
- Poitrine - Tendron - Flanchet	Avec os Moelleux Savoureux	- Poitrine farcie, rôtie ou braisée - Braisés ou sautés (jardinière) - Blanquette (bouillie) - Ragoût (marengo)
Jarret	Avec os Moelleux Gélatineux	- Bouilli (blanquette, pot-au-feu) - Ragoût (marengo) - Braisés ou sautés (jardinière)