

LE GUIDE  
DES PRODUITS  
TRIPIERS

la  
Brigade  
des  
Tripiers

le club des  
professionnels  
des **Produits**  
Tripiers



# LA LISTE

## des Produits Tripiers



### LE BŒUF

Le bonnet  
Le cœur  
Le feuillet  
Le foie  
La hampe  
La joue  
La langue  
Le museau  
L'onglet  
La panse  
La queue  
Les rognons

### LE VEAU

La cervelle  
Le cœur  
Le foie  
La langue  
La pansette  
Les pieds  
La queue  
Les ris  
Les rognons  
La tête

### L'AGNEAU

Les animelles  
La cervelle  
Le cœur  
Le foie  
La langue  
La pansette  
Les pieds  
Les ris  
Les rognons

### LE PORC

La cervelle  
Le cœur  
Le foie  
La joue  
La langue  
Le museau  
Les oreilles  
Les pieds  
La queue  
Les rognons  
La tête



# LA NOTICE

## de lecture

### Goût



Un produit au goût peu recherché dans la gastronomie.



Un produit très recherché dans la gastronomie.

### Facilité de préparation



Un produit difficile à préparer.

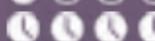


Un produit facile à préparer.

### Temps de cuisson



Un produit dont le temps de cuisson est faible.



Un produit avec un temps de cuisson long.

### Diversité des recettes



Un produit qui permet de réaliser un nombre restreint de recettes.



Un produit qui permet de réaliser beaucoup de recettes.

### Volatilité des prix

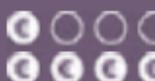


Un produit dont le prix reste constant dans l'année.

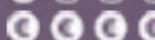


Un produit dont le prix varie beaucoup au cours de l'année.

### Prix par portion



Un produit peu coûteux.



Un produit onéreux.

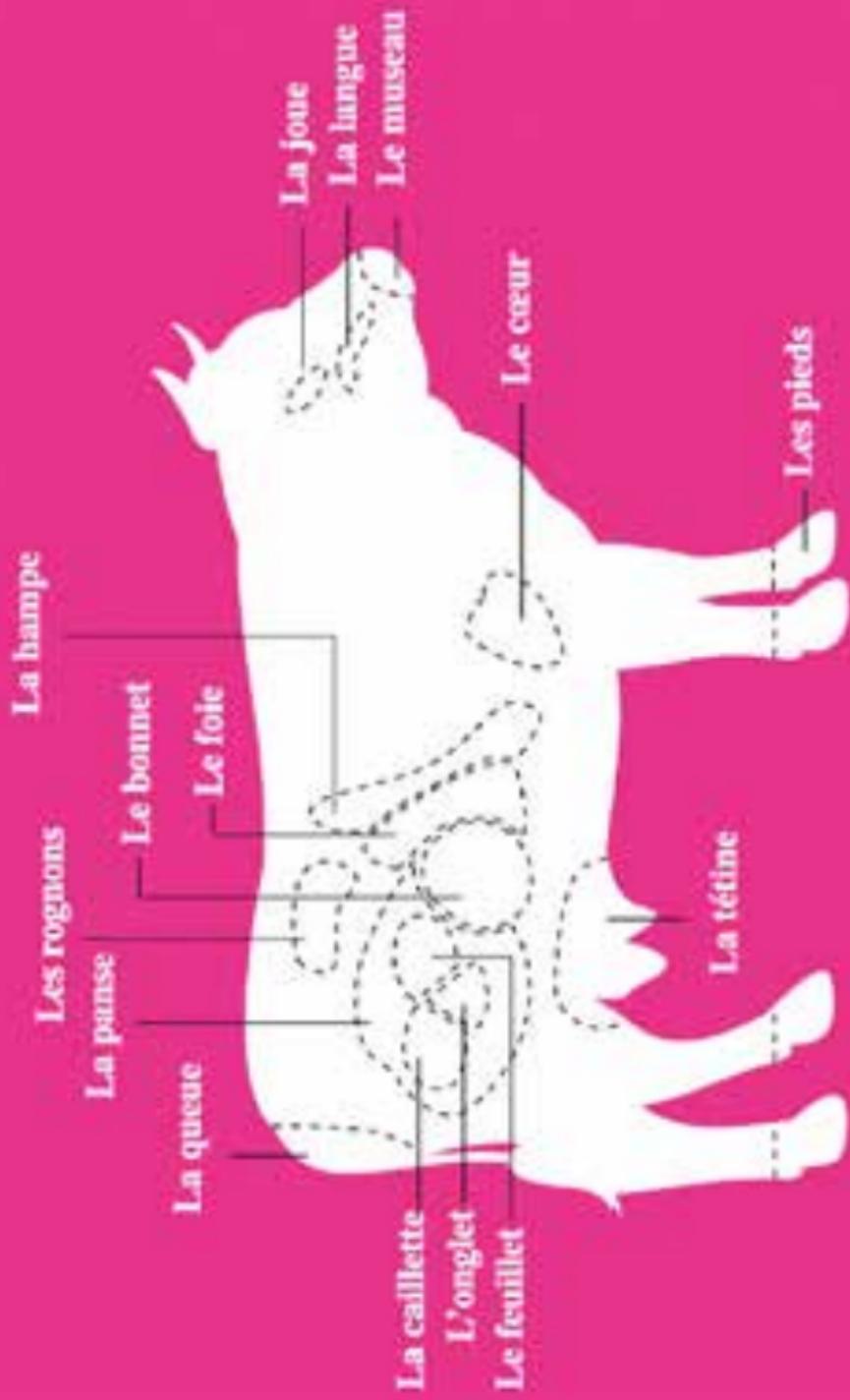
### Nutriscore\*



Le calcul du Nutriscore est réalisé à l'aide d'un tableau téléchargeable sur le site de Santé publique France. Il est calculé pour 100 g de produit cru. Le meilleur score est le A vert foncé, le moins bon est le E rouge.

\*Source : table nutritionnelle Canada : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/saine-alimentation.html>

# LE BŒUF



# BONNET

BOEUF 



Le bonnet, avec le feuillet, la panse et la caillette, fait partie de l'estomac du bœuf et entre dans la préparation des célèbres tripes. À réchauffer simplement dans la recette des tripes à la mode de Caen.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Les tripes précuites doivent être seulement lavées sous l'eau froide avant d'être bouillies 15 minutes.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# BONNET

**BOEUF** 



## IDÉE-RECETTE

*Tripes au cidre parfumées à la sauge*

# CŒUR



Dépourvu de graisse, le cœur de bœuf est un muscle très attrayant du point de vue diététique. Coupé en cubes, il peut rentrer dans la confection de brochettes.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.  
Entier : farci ou braisé.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# CŒUR



## IDÉE-RECETTE

*Burger de cœur de bœuf  
aux notes libanaises*

# FEUILLET

BOEUF 



Le feuillet, avec le bonnet, la panse et la caillette, fait partie de l'estomac du bœuf et entre dans la préparation des célèbres tripes. À réchauffer simplement dans la recette des tripes à la mode de Caen.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Cuire à toute petite ébullition et compter 5 heures de cuisson au minimum.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



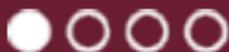
### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# FEUILLET

BOEUF 



## IDÉE-RECETTE

*Tripes à la lyonnaise*

# FOIE



Le foie est à choisir brillant et lisse. Souvent vendu sous la dénomination "foie de génisse", le foie de bœuf est une très bonne source de vitamines et minéraux.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.  
Entier : rôti (rosé).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# FOIE



## IDÉE-RECETTE

*Foie de bœuf au vinaigre de framboise*

# HAMPE

BOEUF 



“Morceau du boucher” pour les amateurs, la hampe se distingue par ses fibres longues. Très goûteux, ce morceau peut-être proposé en biftecks ou en cubes alternés avec des morceaux de légumes pour des brochettes originales.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Grillée à feu vif, sautée.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# HAMPE

**BOEUF** 



## IDÉE-RECETTE

*Burger hampe de bœuf  
à l'australienne*

# JOUE



Viande maigre par excellence, la joue de bœuf, très goûteuse, requiert une longue cuisson. Sa chair devient alors très moelleuse. Elle est particulièrement délicieuse en terrine.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

À braiser ou à bouillir.  
En ragoût, en daube ou en terrine.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# JOUE



## IDÉE-RECETTE

*Joue de bœuf façon carpaccio*

# LANGUE

BOEUF 



La langue de bœuf est à choisir, courte et épaisse plutôt que longue et fine. Sa taille imposante en fait un plat idéal pour les grandes tablées. Étonnez-vous avec une préparation originale : en cubes pour des amuse-bouches insolites !

## CONSEIL DE PRÉPARATION

La choisir assez ferme et onctueuse.  
La faire confite ou bouillie en pot-au-feu.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# LANGUE

BOEUF 



## IDÉE-RECETTE

*Wok de langue de bœuf  
aux légumes croquants*

# MUSEAU

BOEUF 



Constitué du mufle, du menton et éventuellement du palais, le museau de bœuf compose un hors-d'œuvre simple mais goûteux que vous pouvez agrémenter d'une vinaigrette.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Après blanchiment et nettoyage, cuire à petite ébullition.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# MUSEAU

**BOEUF** 



## IDÉE-RECETTE

*Terrine de museau*

# ONGLET

BOEUF 



“Morceau du boucher” pour les connaisseurs, l’onglet fournit une viande particulièrement tendre, à déguster saignante pour lui conserver toute sa tendreté.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Grillé ou poêlé.  
Se déguste saignant.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# ONGLET

**BOEUF** 



## IDÉE-RECETTE

*Onglet de bœuf à l'échalote*

# PANSE



La panse, avec le bonnet, la feuillet et la caillette, fait partie de l'estomac du bœuf et entre dans la préparation des célèbres tripes. À réchauffer simplement dans la recette des tripes à la mode de Caen.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Les tripes précuites doivent être seulement lavées sous l'eau froide avant d'être bouillies 15 minutes.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# PANSE

**BOEUF** 



## IDÉE-RECETTE

*Panse de bœuf à la mexicaine*

# QUEUE

BOEUF 



La queue de bœuf, très savoureuse, enrichit particulièrement le bouillon du pot-au-feu et constitue une excellente base de terrine. Et pourquoi ne pas vous étonner avec une préparation originale : hachée dans un parmentier !

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Braisée, rôtie ou bouillie en terrine (après une longue cuisson).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# QUEUE

**BOEUF** 



## IDÉE-RECETTE

*Pot-au-feu*

# ROGNOONS

BOEUF 



Le rognon de bœuf a un goût assez prononcé, il est donc préférable de le cuire en sauce. Il constitue une source très importante de fer.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Rôtis entiers dans leur graisse,  
poêlés en tranches, grillés en morceaux.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# ROGNONS

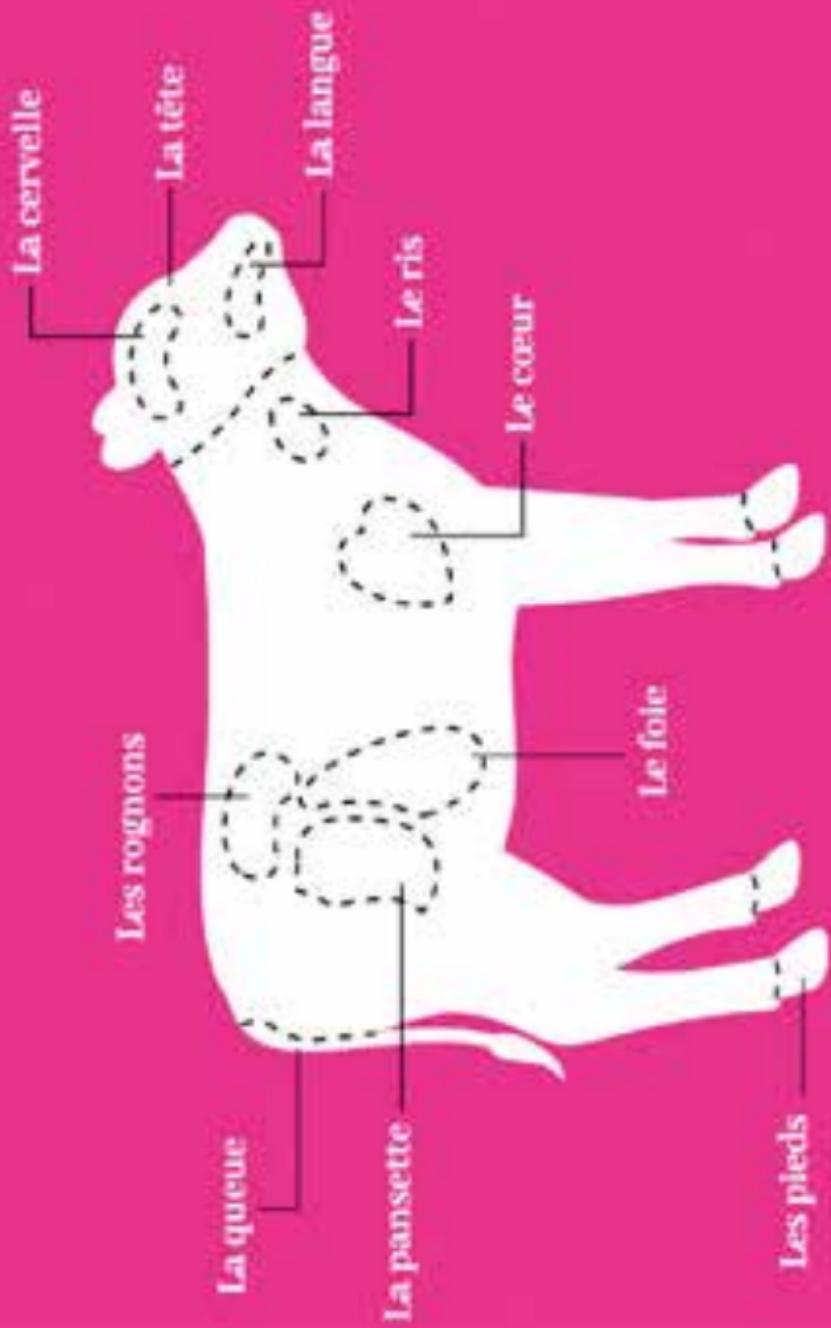
**BOEUF** 



## IDÉE-RECETTE

*Rognons de bœuf en persillade*

# LE VEAU



# CERVELLE

VEAU 



Riche en protéines, la cervelle de veau est un morceau à la texture et au goût délicats, à consommer très frais. Ses utilisations sont nombreuses : revenue à la poêle, en sauce, en garniture d'un vol-au-vent...

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Pochée, poêlée, frite.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# CERVELLE



VEAU



## IDÉE-RECETTE

*Cervelle de veau piquée à la citronnelle,  
carottes, orange et coriandre*

# CŒUR

VEAU 



Dépourvu de graisse, le cœur de veau est un morceau très attrayant du point de vue diététique. Il est doté d'une texture très tendre.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.  
Entier : farci ou braisé.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# CŒUR

VEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Poêlée de cœur de veau  
au gingembre et basilic*

# FOIE



VEAU



Riche en vitamines et minéraux, le foie de veau est doté d'une texture particulièrement fine, tendre et d'une saveur délicate. Ce morceau constitue donc un ingrédient de choix, apprécié des chefs et des gourmets.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.  
Entier : rôti (rosé).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# FOIE



VEAU



## IDÉE-RECETTE

*Ravioles de foie de veau,  
bouillon parfumé au thé*

# LANGUE

VEAU 



La langue de veau se caractérise par un goût raffiné et une texture très fine. Elle est vendue seule ou avec la tête de l'animal. Elle est alors roulée dans la tête désossée.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

La choisir assez ferme et onctueuse.  
Confite.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# LANGUE

VEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Salade de cubes de langue de veau  
à l'oignon rouge*

# PANSETTE



VEAU



Equivalent de l'estomac pour les jeunes ruminants, on retrouve la pansette de veau dans les spécialités régionales telles que les célèbres "Tripoux d'Aveyron".

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Braisée.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# PANSETTE



VEAU



## IDÉE-RECETTE

*Tripoux à la sauce tomate  
et au romarin*

# PIEDS

VEAU 



Le pied de veau enrichit les saveurs du pot-au-feu et autre bourguignon. Sa viande gélatineuse constitue une excellente base pour les bouillons et les gelées.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

À bouillir (source de gélatine)  
ou à braiser (pieds et paquets).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# PIEDS

VEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Pieds de veau en risotto*

# QUEUE

VEAU 



La queue de veau est un morceau très savoureux, il offre une viande gélatineuse, qui enrichit particulièrement le bouillon du pot-au-feu. Et pourquoi ne pas vous étonner avec une préparation originale : hâchée dans un parmentier !

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Braisée, rôtie ou bouillie en terrine (après une longue cuisson).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# QUEUE

VEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Queues de veau braisées  
aux épinards et sésame*

# RIS

VEAU 



Mets de gourmets, les ris de veau sont dissimulés dans l'arrière-gorge de l'animal. On distingue la noix - ou ris de cœur - réservée aux plats raffinés, et la gorge - ou ris de gorge - qui entre dans la composition des garnitures.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Entiers : braisés. En tranches : poêlés ou frits.  
En morceaux : cuisinés en sauce.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# RIS

VEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Ris de veau et linguines  
crémeuses aux champignons*

# ROGNONS

VEAU 



Les rognons de veau sont très recherchés pour leur finesse. Étonnez-vous avec une recette originale : rognon de veau cuisiné entier, au four, comme un rôti !

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Rôtis entiers dans leur graisse, poêlés en tranches, grillés en morceaux.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# ROGNONS

VEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Rognons de veau au miel  
et tagliatelles de carottes*

# TÊTE

VEAU 



Blanchie par le tripiier, la tête de veau se déguste de multiples manières : entière, ou bien désossée et roulée pour plus de commodité. Elle se sert froide, tiède ou chaude. Et pour changer, laissez-vous tenter par des tranches à griller en toute simplicité.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Cuite au blanc, servie chaude ou froide avec une sauce.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# TÊTE



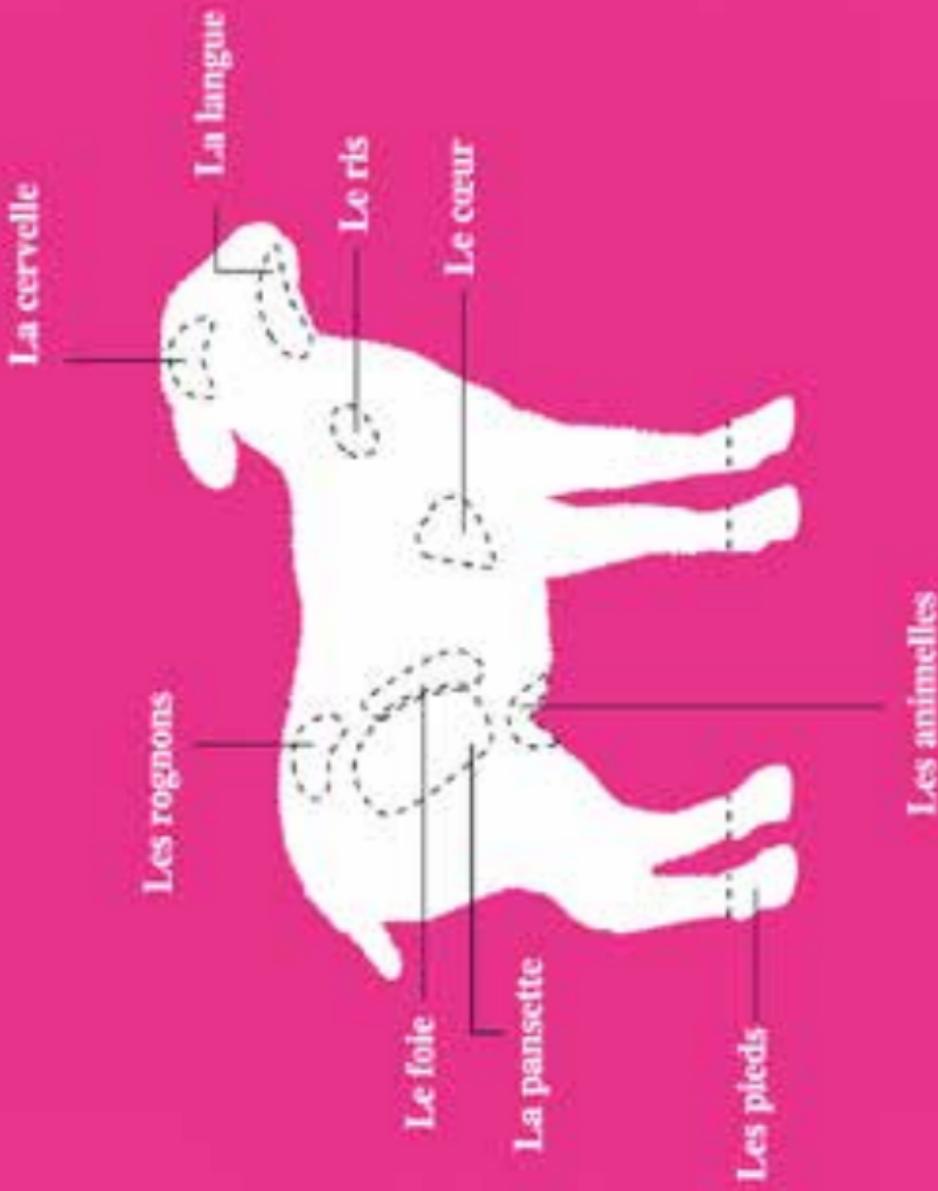
VEAU



## IDÉE-RECETTE

*Tête de veau façon carpaccio*

# L'AGNEAU



# ANIMELLES

AGNEAU 



Apprécées des amateurs pour leur finesse, tout en étant peu chères, les animelles présentent une consistance proche de celle des ris de veau. Elles se cuisinent, après préparation, comme les rognons.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Dégorgées et ébouillantées.  
Escalopées, sautées, pochées.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# ANIMELLES

AGNEAU 

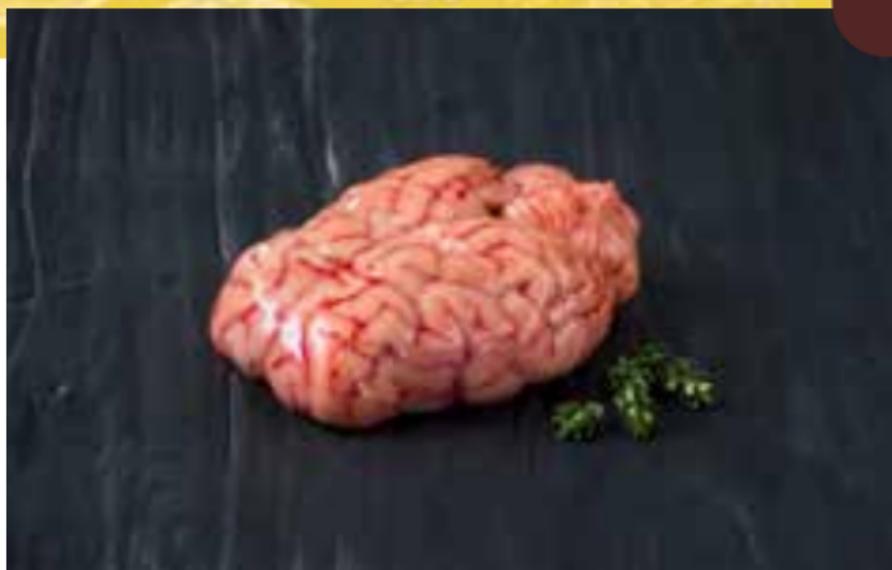


## IDÉE-RECETTE

*Rognons blancs à l'ail,  
légumes racines sautés  
et coulis de cassis*

# CERVELLE

AGNEAU 



La cervelle d'agneau, à la texture délicate doit être consommée très fraîche. Ses utilisations sont nombreuses : revenue à la poêle, en sauce, en garniture d'un vol-au-vent...

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Pochée, poêlée, frite.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# CERVELLE

AGNEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Fingers de cervelle d'agneau  
aux saveurs asiatiques*

# CŒUR

AGNEAU 



Dépourvu de graisse, le cœur d'agneau est un morceau très attrayant du point de vue diététique. On le cuisine entier, mais aussi en tranches ou en lamelles. Il peut être vendu avec le foie de l'animal sous le nom de "fressure".

## CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.  
Entier : farci ou braisé.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# CŒUR

AGNEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Cœurs d'agneau braisés  
aux tomates cerise*

# FOIE



Source importante de vitamines et minéraux, le foie d'agneau est doté d'une texture fine et tendre. Il peut être vendu avec le cœur de l'animal sous le nom de "fressure".

## CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.  
Entier : rôti (rosé).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# FOIE

AGNEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Foie d'agneau façon thai*

# LANGUE

AGNEAU 



La langue d'agneau, parfois vendue avec les joues, est excellente braisée ou servie en aiguillettes.

Une utilisation originale ?

Coupée en dés dans la préparation d'une terrine.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

La choisir assez ferme et onctueuse.

Confite ou braisée.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# LANGUE

AGNEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Tajine de langues d'agneau  
aux gombos et citrons confits*

# PANSETTE

AGNEAU 



Equivalent de l'estomac pour les jeunes ruminants, on retrouve la panquette d'agneau dans les spécialités régionales telles que les célèbres "pieds et paquets marseillais".

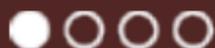
## CONSEIL DE PRÉPARATION

Braisée.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# PANSETTE

AGNEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Pieds et paquets à la provençale*

# PIEDS

AGNEAU 



Les pieds d'agneau s'accommodent de multiples façons : en salade à Lyon dans la recette des "clapotons", mijotés dans la recette des célèbres "pieds et paquets marseillais".

## CONSEIL DE PRÉPARATION

À bouillir (source de gélatine)  
ou à braiser (pieds et paquets).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# PIEDS

AGNEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Soupe marocaine  
aux pieds et paquets*

# RIS



Mets de gourmets, les ris d'agneau sont encore plus goûteux que ceux du veau. Et pour vous étonner : essayez un "chaud/froid" dans une salade, ou bien en ingrédient dans la préparation d'une terrine.

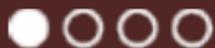
## CONSEIL DE PRÉPARATION

Entiers : braisés. En tranches : poêlés ou frits.  
En morceaux : cuisinés en sauce.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# RIS



## IDÉE-RECETTE

*Cocotte de ris d'agneau  
aux légumes confits*

# ROGNONS

AGNEAU 



Les rognons d'agneau sont recherchés pour leur finesse. À l'achat, ils doivent être bien fermes. S'ils sont vendus avec leur graisse, celle-ci doit être ferme et blanche, gage de fraîcheur.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Rôtis entiers dans leur graisse,  
poêlés en tranches, grillés en morceaux.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# ROGNONS

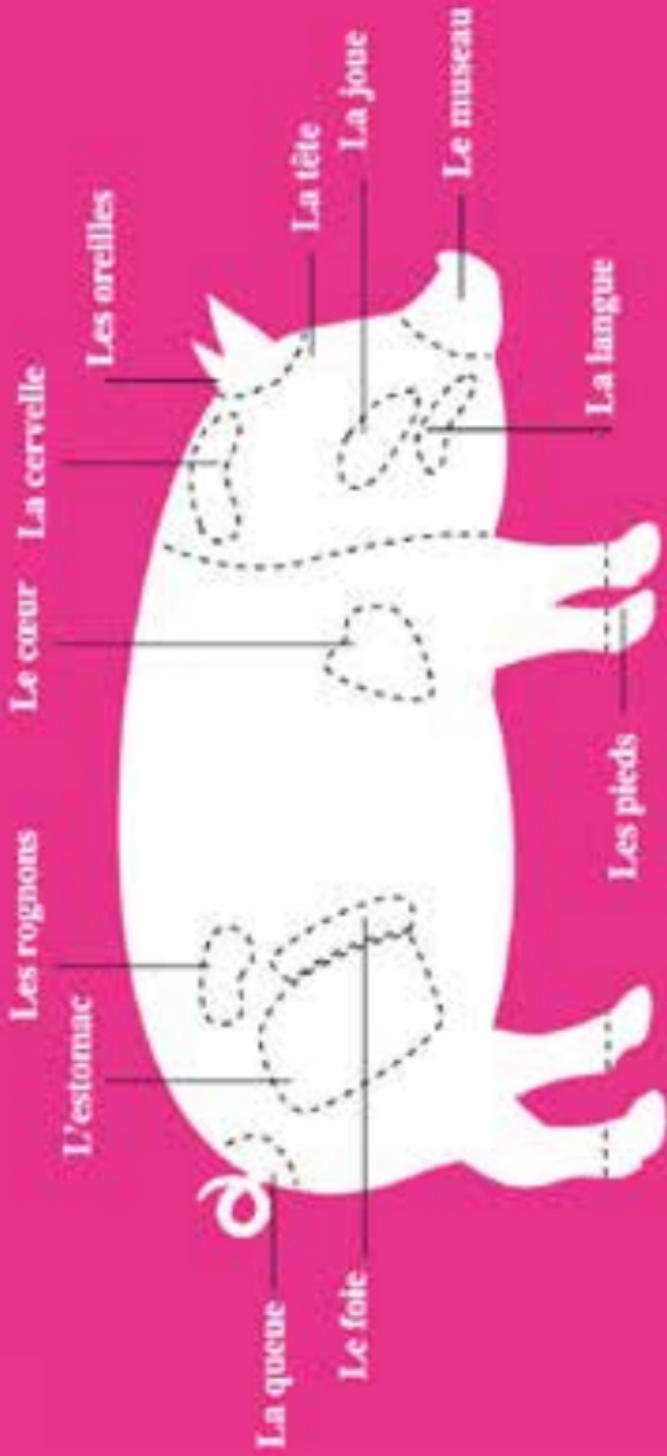
AGNEAU 



## IDÉE-RECETTE

*Brochettes de rognons d'agneau*

# LE PORC



# CERVELLE



PORC



Riche en protéines, la cervelle de porc à la texture délicate, doit être consommée très fraîche. Ses utilisations sont nombreuses : revenue à la poêle, en sauce, en garniture d'un vol-au-vent...

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Pochée, poêlée, frite.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# CERVELLE



PORC



## IDÉE-RECETTE

*Cervelle de porc meunière,  
purée de pommes de terre*

# CŒUR



PORC



Dépourvu de graisse, le cœur de porc est un morceau très attrayant du point de vue diététique. Le cœur de porc s'accommode plutôt en ragoût. On le retrouve également dans la composition de nombreux pâtés et terrines.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.  
Entier : farci ou braisé.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# CŒUR



PORC



## IDÉE-RECETTE

*Cœur de porc poêlé au gingembre*

# FOIE



PORC



Le foie de porc peut se consommer poêlé et il sera encore meilleur avec un trait de vinaigre. On le retrouve surtout dans la composition de nombreux pâtés et terrines.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

En tranches : poêlé ou grillé.  
Entier : rôti (rosé).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# FOIE



PORC



## IDÉE-RECETTE

*Foie poêlé au lard  
et aux tagliatelles*

# JOUE

  
**PORC**



Viande maigre par excellence, la joue de porc ne nécessite aucune préparation, mais requiert une longue cuisson. Ce morceau est généralement préparé en civet, en ragoût...

## CONSEIL DE PRÉPARATION

À braiser ou à bouillir.  
En ragoût, en daube ou en terrine.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# JOUE

 PORC



## IDÉE-RECETTE

*Joues de porc confites au miel*

# LANGUE

  
**PORC**



Après une longue cuisson, la langue de porc, coupée en petits dés, s'accommode avec bonheur en terrine.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

La choisir assez ferme et onctueuse.  
Confite.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# LANGUE

PORC



## IDÉE-RECETTE

*Langue de porc en fricassée*

# MUSEAU

  
PORC



Le museau de porc compose un hors-d'œuvre rustique mais goûteux que vous pouvez agrémenter d'une vinaigrette. Aujourd'hui, le museau de porc s'affiche sans complexe sur la carte de certains restaurants "tendance".

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Émincer en tous petits dés  
et faire revenir dans une poêle.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION





# OREILLES

  
PORC



Les oreilles de porc s'accroissent savoureusement dans de nombreuses recettes régionales.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

À feu fort, faire sauter les oreilles avec de l'ail jusqu'à ce qu'elles brunissent.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION





**PORC**



# PIEDS

  
PORC



Le pied de porc a ses adeptes inconditionnels. Surtout le pied de devant ! Farci, pané, désossé en salade, il se déguste sous bien d'autres apprêts encore.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

À bouillir (source de gélatine)  
ou à braiser (pieds et paquets).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# PIEDS

PORC



## IDÉE-RECETTE

*Pieds de porc croustillants*

# QUEUE

  
**PORC**



La queue de porc est un morceau très goûteux qui requiert une longue cuisson, comme en pot-au-feu. Elle est très appréciée dans les cuisines asiatiques et caribéennes.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Braisée, rôtie ou bouillie en terrine (après une longue cuisson).

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION





# ROGNONS



PORC



Les rognons de porc sont très goûteux et s'accommodent de préférence avec une sauce très relevée.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Rôtis entiers dans leur graisse, poêlés en tranches, grillés en morceaux.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# ROGNONS

PORC 



## IDÉE-RECETTE

*Crème de maïs, rognons de porc rosés  
et pop-corn au paprika fumé*

# TÊTE

  
**PORC**



La tête de porc se prête à de nombreuses préparations.  
La plus fameuse est une préparation charcutière :  
le fromage de tête.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

Plutôt au four en cuisson lente.

### GOÛT



### FACILITÉ DE PRÉPARATION



### TEMPS DE CUISSON



### DIVERSITÉ DES RECETTES



### VOLATILITÉ DES PRIX



### PRIX PAR PORTION



# TÊTE



**PORC**



## IDÉE-RECETTE

*Pâté de tête*



LE GUIDE  
DES PRODUITS  
TRIPIERS

**BRIGADEDESTripes.com**



AIMEZ LA VIANDE,  
ET CEUX QUI LA FONT.



RETROUVEZ TOUTES LES RECETTES SUR  
**PRODUITSTRIPERS.COM !**