

Dénomination

et emploi des morceaux

d'un demi porc de 55 kg de carcasse

Morceaux	Poids env.	Formes et coupes
1 - Carré.	2 kg	Formé par la partie supérieure des côtes de la colonne vertébrale Morceau savoureux, assez gras, Détaillé en côtelettes , que l'on peut faire griller ou poêler,
2 - Echine.	2 kg	Morceau charnu, maigre et moelleux. Désossée à préparer en ragouts en tagine ou en roti ,
3 - Epaule et palette.	2 kg	Morceau plus nerveux que le jambon détaillé en deux rotis avec os et en chair à saucisse,
4 - Filet	2 kg	.S'étend à la suite des côtes, du milieu du dos au haut de la cuisse. Viande assez maigre, mais un peu sèche. On peut en retirer une ou deux côtes de lard puis des cotelettes si vous nous contactez avant vendredi ,
5 - Filet mignon.	700gr	Plus tendre, est situé sous le filet à griller ou poêler,
6 - Jambon.	8 kg	Viande tendre et maigre, entourée de graisse. Désossé pour rôtir ou braiser. Détaillé en rôti et/ou en escalopes le samedi, on peut également se réserver une noix ou deux pour être fumées (à voir le samedi) . On peut aussi: <ul style="list-style-type: none">- tailler une rouelle avec os à braiser.- - laisser le jambon avec sa couenne et/ ou sans os,- - réserver du rôti pour la chair à saucisse,- Pour les trois derniers points, si vous le souhaitez, il faut nous appeler avant vendredi,
7 - Jambonneau.	1 kg	C'est le jarret du porc. Le jambonneau de derrière est moins nerveux et plus savoureux que le jambonneau de devant. Viande maigre, assez osseuse, gélatineuse. Frais pour potées ou braisés. Salé se fait pocher.
8 - Pointe de longe.	2 kg	Morceau de forme allongée, situé à la base de la queue. Viande tendre maigre et savoureuse, moins sèche que le milieu du filet. Découpé en rôtis avec os,
9 - Poitrine.	1kg	Long morceau, à la viande moelleuse, entrelardée, plus charnue vers le milieu du porc que vers l'arrière. La poitrine passera en rillettes à moins que vous nous appelliez (toujours avant le vendredi qui précède la cochonnaille), pour en faire des tranches à griller (ventrèche) ou des morceaux à braiser ou à préparer en ragoût .
10 - Travers.	1,5kg	Partie supérieure de la poitrine, située sous le carré. Découpé et préparé en rillauds le samedi même .

11 - La chair à saucisse.	8 kg	Faiez de viande de porc hachée retirée lors des découpes sera enbossé dans du boyau format « Toulouse » ou chipolatat et/ou laissé en vrac et/ou à mettre en pâté à l'ail – voir 15 -.
12 - Le paté « rennais ».	1,5 kg	Permet de valoriser la tête, la gorge, les rognons, le coeur et une partie du foie, tout en obtenant un pâté de bonne tenue,
13 - Le pâté de tête.	1,5 kg	La moitié de la tête est réservée avec les légumes de la cuisson pour le pâté de tête,
14 - le pâté de foie,	1,5 kg	Avec des morceaux de la gorge, de la poitrine et du foie donne une mousse onctueuse à tartiner,
15 - Le pâté à l'ail.		Avec de la chair à saucisse et de l'ail. Il est possible, le samedi matin, de ne pas prendre de pâté à l'ail pour avoir plus de chair à saucisse.
16 - Les rillettes.	2,5 kg	La cuisson des os et de morceaux de poitrine s'effectue dans une marmite pendant 5 heures le samedi même.
17 - Le boudin.	3 kg	Nous récupérons du sang à l'abattoir pour cuisiner du boudin aux oignons fournis par nous mêmes.
18 - La demi langue et les oreilles	200 gr	Elles sont mises dans le pâté de tête, Nous prévenir si vous les voulez à part (toujours avant le vendredi qui précède la cochonnaille),
19 - les pieds, la cervelle et la joue		Mis à disposition pour vos recettes particulières, pour la joue nous prévenir si vous la voulez à part (toujours avant le vendredi qui précède la cochonnaille),

Matériel à apporter: sacs de congélation, marqueur, bocaux (une trentaine de ½ litre),ou/et terrines ou/et barquettes, torchons, tablier, caisses, glacières.

Pour les pâtés en terrines ou en barquettes il est conseillé de les congeler crus puis de les cuire au fur et à mesure.

Gaec des trois poiriers 49310 le Voide – 02 41 55 09 37 – troispoiriers@wanadoo.fr

