

## Découpes de Veau de lait du Québec

### Coupes spécialisées - Paupiette et nid d'hirondelle

La paupiette et le nid d'hirondelle sont confectionnés de la même façon, seule la grosseur les différencie. En théorie, il s'agit d'une escalope ou d'une escalope papillon farcie de veau haché à laquelle nous avons ajouté un mélange d'épices. C'est une façon très efficace d'utiliser les parures et d'augmenter le rendement carcasse.

En partant d'une escalope, on augmente son rendement d'un ratio de 1,5 à 2 fois sa masse. Pour 0,5 kg d'escalope, on confectionne 0,750 kg à 1 kg de paupiettes. Pour le nid d'hirondelle, le rendement est de 2 à 2,5 fois la masse de l'escalope.

- Préparer la farce dans sa version de base.

Afin de pouvoir confectionner la plus grande variété de paupiettes avec le minimum de perte, nous incorporons les différentes saveurs à la fin.

1. Trancher de belles et grandes escalopes.

Il est suggéré de faire des tranches « papillon » pour ne pas avoir à jumeler des escalopes pour couvrir entièrement la farce.

2. Mélanger une petite quantité de farce à la saveur désirée et la placer sur l'escalope.



(Paupiette plus petite que le nid d'hirondelle)



## Découpes de Veau de lait du Québec

### Coupes spécialisées - Paupiette et nid d'hirondelle (suite)

3. Refermer l'escalope en prenant soin de bien recouvrir toute la farce.



4. À l'aide de corde égyptienne, ficeler la paupiette à la façon d'un saucisson.

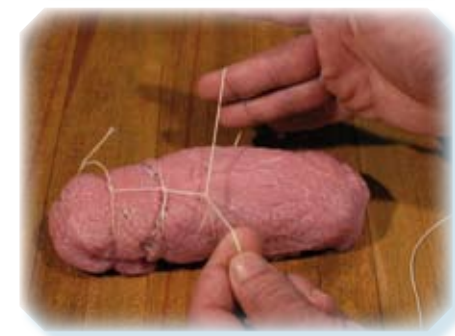
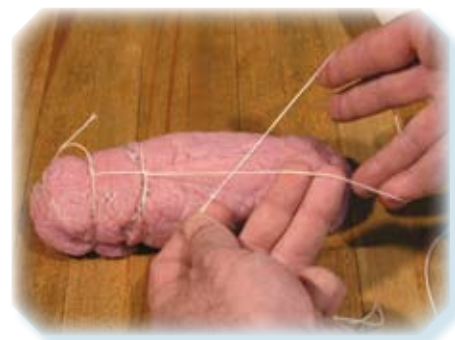
Cette technique permet au consommateur de retirer facilement la corde une fois la pièce de viande cuite. (Voir technique ci-dessous)



#### Technique d'attache - Saucisson

Facile et rapide à exécuter :

1. Attacher sur le dessus d'une extrémité à l'aide d'un nœud plat.
2. Faire une succession de loupes que l'on introduit sous la paupiette pour les mettre par la suite sous tension à l'aide de l'autre main.
3. Repasser la corde sous la paupiette et rattacher à l'excédent de corde du début.



## Découpes de Veau de lait du Québec Coupes spécialisées - Rosette

La rosette correspond à une clientèle bien particulière, celle du gourmet gourmand. Cette clientèle dévore des yeux avant même de commencer la cuisson, ce qui rend la tâche simple au boucher du comptoir gourmet, puisqu'il n'est pas rare de les voir saliver en parlant de bonne bouffe. Il y a deux grandes catégories de rosettes, celles à rôtir ou poêler et celles à braiser. De façon générale, on peut parler d'une mince tranche de viande ou d'escalope garnie, roulée et attachée.



1. Préparer les différents condiments nécessaires à la confection des différentes variétés de rosettes.

Les seules limites dans le choix des saveurs sont celles de l'imaginaire et du temps nécessaire aux entrées de données pour la description des ingrédients.



2. Préparer une farce de base et par la suite ajouter la saveur désirée à la toute fin.

Ainsi l'on pourra offrir une plus grande variété de saveurs avec un minimum de perte. Voir recette de base.



3. Trancher les escalopes pour en faire des rosettes à rôtir et les morceaux de flanc et autres morceaux de deuxième tendreté pour en faire des rosettes à braiser.

Pour les escalopes, il est fortement suggéré de les couper papillon pour éviter d'avoir à juxtaposer plusieurs tranches.

Pour les morceaux de flanc et autres pièces à braiser, la meilleure façon de trancher c'est à plat, à la façon d'un portefeuille pour les mêmes raisons.





## Découpes de Veau de lait du Québec Coupes spécialisées - Rosette (suite)

4. Bien étendre les ingrédients ou condiments sur les escalopes ou sur les pièces à braiser.

Dans le cas de la farce à la viande, ajouter les assaisonnements ou condiments à la dernière minute et pétrir l'appareil afin d'en faire exsuder les protéines et ainsi fabriquer un liant naturel. La présence de sel est primordiale, puisque les protéines de viande sont salino-solubles (i.e. se dissolvent à l'aide de sel). De façon générale, la quantité de farce nécessaire est équivalente à celle de la viande qui sert de support en termes de poids.



Dans le cas des rosettes au fromage émental et aux épinards, il suffit de succéder une rangée d'épinards et une rangée de fromage émental en tranches.



Pour les rosettes aux légumes, il est important de bien répartir, de façon perpendiculaire à la tranche de viande, les fines lanières de poivron doux et d'oignon espagnole. L'effet visuel en dépend.



5. Rouler et attacher les rosettes. À l'aide de corde égyptienne, attacher à corde arrêtée. Pour que les morceaux tiennent bien, mettre deux cordes par rosette.



## Découpes de Veau de lait du Québec Coupes spécialisées - Rosette (suite)

### 6. Trancher et emballer.

Pour la vente au comptoir libre-service, il est intéressant d'offrir des variétés différentes dans le même emballage. C'est une tendance de la cuisine actuelle où l'on retrouve, dans une même assiette, des goûts et textures différents.

Il est préférable de rouler des rosettes de petite dimension. Pour le comptoir présentoir, en gardant une constance dans les prix des différentes variétés, il sera facile pour le boucher de satisfaire aux besoins de la clientèle dans le choix de ses parfums préférés.

