

Découpes de Veau de lait du Québec

Épaule - Palette

Palette ou côte découverte*

La palette est surtout connue sous le nom de rôti de palette qui est une tranche de quelques centimètres d'épaisseur. Cela n'a rien à voir avec un rôti, vu sa forme et son mode de cuisson qui est à braiser. D'un point de vue culinaire, on parlera plutôt d'une tranche de palette à braiser. Quoique sa présentation une fois cuite laisse à désirer, cette pièce fait un excellent braisé. Vu le peu de manipulation et la quantité d'os, cette découpe est des plus abordables pour le consommateur.

1. Comme à l'habitude, parer la pièce au couteau, c'est-à-dire enlever les souillures, les saignées (fréquentes dans le secteur subséquent au collier) et le ligament de la nuque (gros ligament jaunâtre à la jonction des apophyses et du trapèze). Pour la palette européenne, retirer le scapulum (omoplate), le sous-épineux et le trapèze en suivant la voie naturelle.
2. Sur la scie, bien nettoyer les os et trancher selon l'épaisseur désirée.

Un peu moins traditionnel, le rôti de palette désossé nous offre plusieurs avantages et possibilités. Pour le commerçant, la marge de profit augmente en offrant un produit à valeur ajoutée, et le client se procure une pièce de viande plus appropriée aux standards gastronomiques actuels. Le rôti de palette désossé peut être farci ou non, mais dans les deux cas sa présentation dans l'assiette sera de beaucoup supérieure à la tranche traditionnelle. Il est important de noter que le rôti de palette, quelle que soit sa présentation, reste une pièce de viande à braiser ou à cuisson lente.

Légende : * Terminologie de coupe française



(Rôti de palette)



(Rôti de palette européenne)



(Rôti de palette désossé farci)

Découpes de Veau de lait du Québec

Épaule - Rôti de palette désossé

Rôti de palette désossé

1. Parer la pièce de viande.
2. Lever les deux muscles du dessus du scapulaire.
3. Mettre les deux muscles à vif et retirer la partie opaque du tendon gélatineux de chacun de ces muscles. La partie translucide du tendon gélatineux fondera et mouillera la fibre musculaire lors de la cuisson.
4. Lever le scapulaire ou os de palette.
5. Retourner la pièce de viande et retirer les os qui forment le dos. N'oublier pas que les os de dos de veau de lait font d'excellents os à fond.



Découpes de Veau de lait du Québec Épaule - Rôti de palette désossé (suite)

Rôti de palette désossé (suite)

6. Séparer la palette désossée par les voies naturelles pour en faire 2 ou 3 petits rôtis. Une fois le muscle levé, le parer immédiatement, enlever toute trace de tissus conjonctifs et adipeux pour mettre les muscles à vif.
7. Vos muscles sont prêts à être attachés. Déterminer le nombre de rôtis à farcir et attacher les autres. Pour les rôtis attachés et roulés, choisir les muscles dont l'intégralité musculaire est la plus complète. Pour les rôtis farcis, choisir les muscles qui auront à être jumelés ou qui ont une incision due à l'extraction d'un tendon.
8. Pour les rôtis farcis, les deux muscles du dessus de la palette sont tout à fait appropriés. Lors de l'ablation de la partie opaque du tendon gélatineux, continuer l'incision afin d'ouvrir en portefeuille le muscle et insérer la farce.
9. Rouler, attacher et barder d'une lanière de gras pour indiquer qu'il s'agit d'un rôti à braiser.



Découpes de Veau de lait du Québec

Épaule - Pointe d'épaule

Pointe d'épaule

La pointe d'épaule est composée principalement du triceps brachial. C'est un muscle formé de trois lobes qui sont séparés par un tendon gélatineux. Montée sur sa claie d'os, on l'appelle côte croisée. Une fois la partie opaque du tendon retirée, la pointe d'épaule de veau de lait est tout à fait appropriée pour la confection d'excellents rôtis ou braisés.



(Pointe d'épaule)

1. Parer et retirer la partie opaque du tendon gélatineux. Si vous désirez farcir ce rôti, retirer la plus grande partie du tendon en profitant de l'ouverture pour insérer la farce.



2. Farcir si désiré, rouler et attacher.

