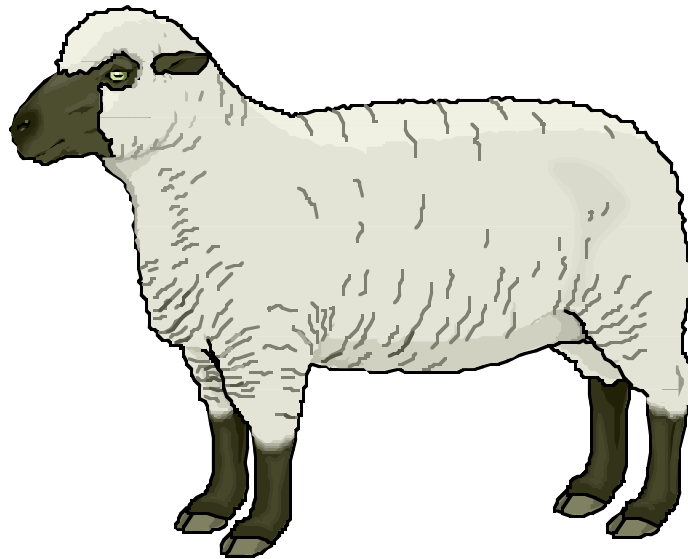


**Chapitre 2.5 – Les V. P. O.**

**Sous chapitre 2.5.0.3**

**Les viandes de boucherie**

***L'agneau***





# L'AGNEAU

## GENERALITES :

➤ Petit (mâle ou femelle) de la brebis et du bélier. Il existe trois types d'agneaux de boucherie : l'agneau de lait (agnelet) âgé de 30 à 40 jours et pèse de 8 à 10 kg, l'agneau blanc abattu entre 70 et 150 jours, il pèse de 20 à 25 kg, l'agneau gris (broutard) abattu entre 6 et 9 mois, pèse de 30 à 40 kg.

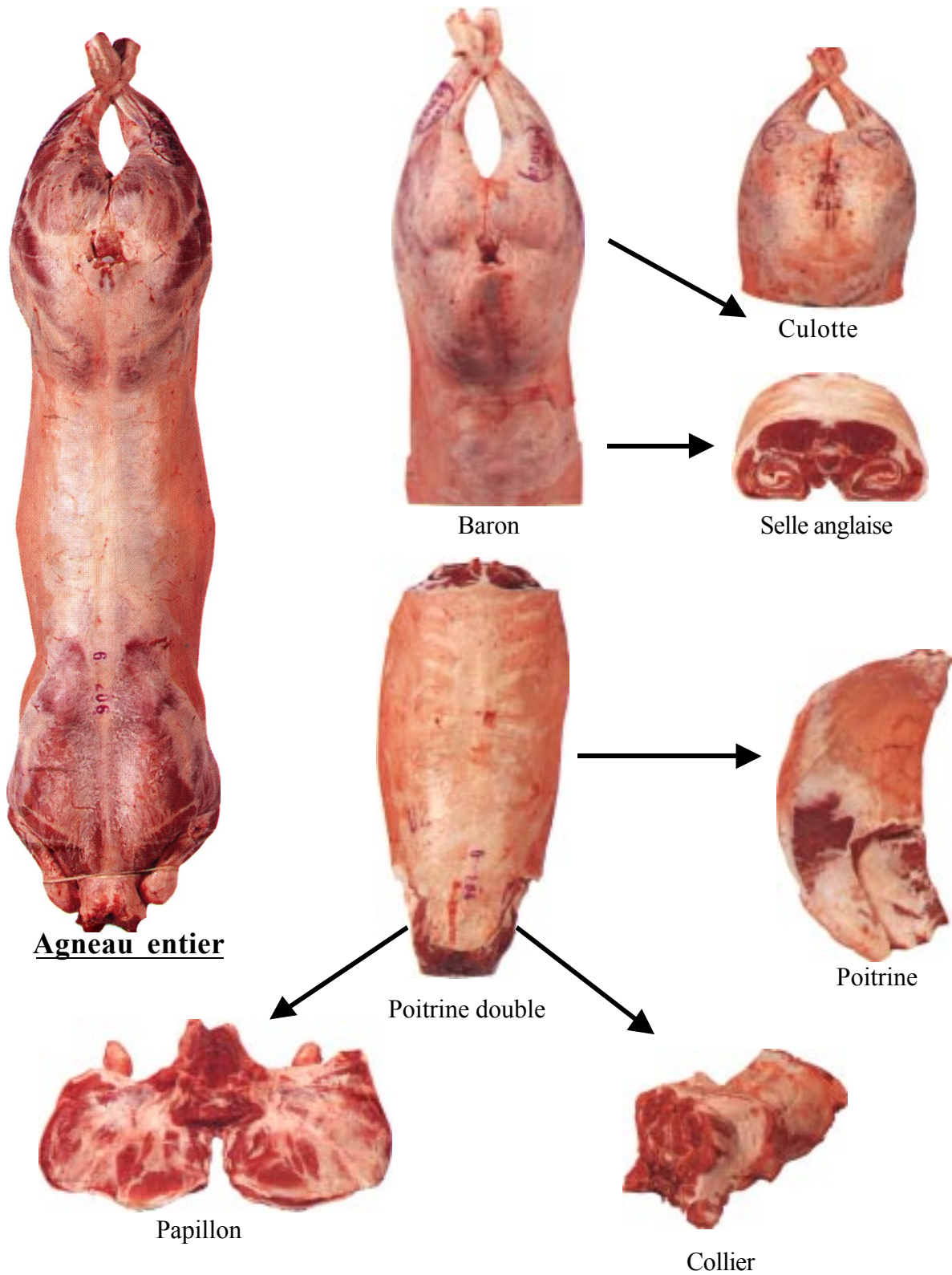
## DECOUPE

<b>CULOTTE</b>	- 2 Gigots Entiers
<b>SELLE ANGLAISE</b>	- Filet double
<b>BARON</b>	- Culotte + Selle anglaise
<b>CARRE ENTIER</b>	- Carré de 5 côtes premières - Carré de 3 côtes secondes - Carré de 5 côtes découvertes
<b>PAPILLON</b>	- 2 Epaules + Collier
<b>CASQUE</b>	- Papillon - Poitrine double - Carré de côtes découvert
<b>COFFRE</b>	- Mouton entier sans Le Baron

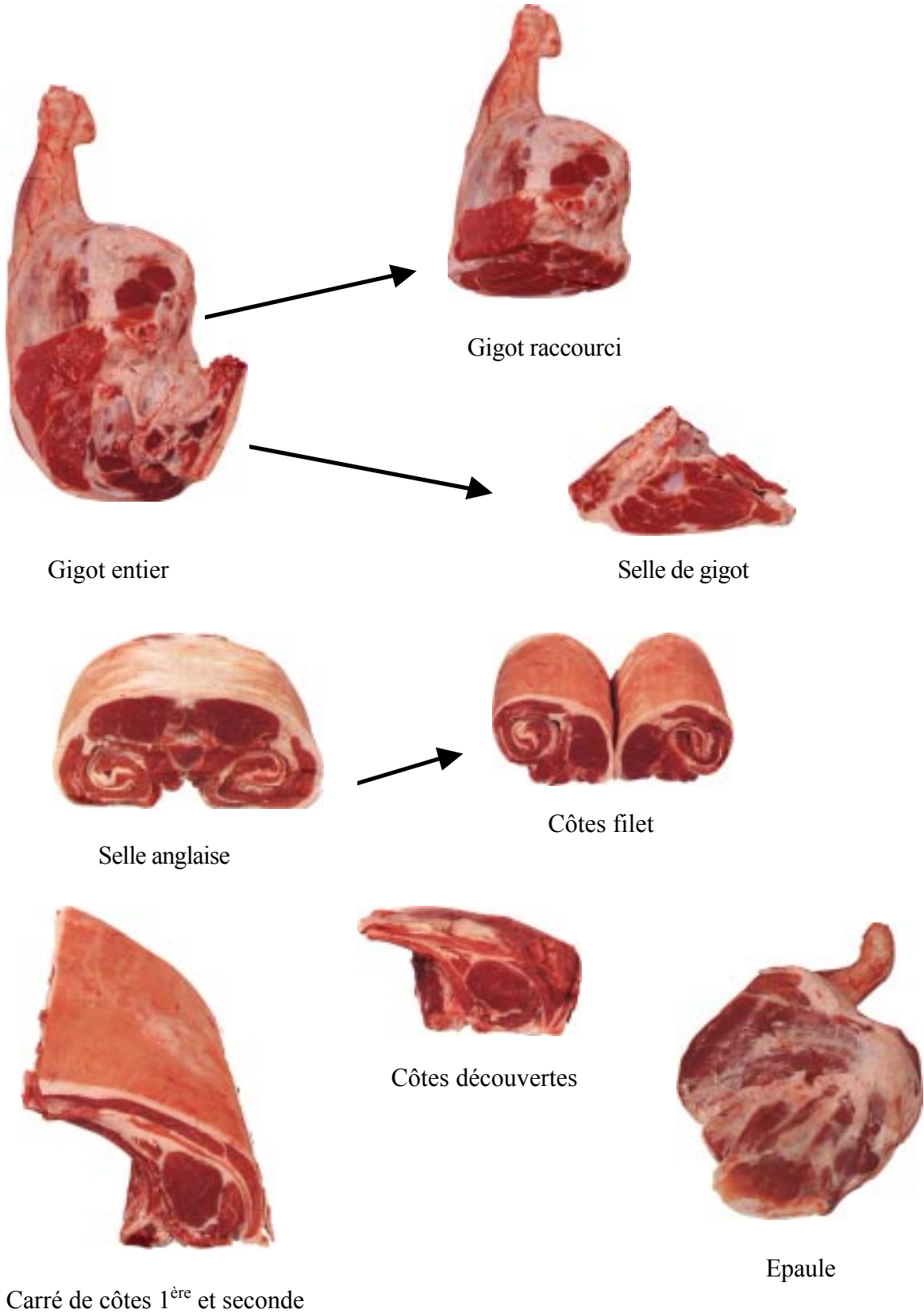
## CHOIX ET MORCEAUX

APPELLATION	MODE	MORCEAUX
LAMP CHOP	Sauter, Griller	Tranche de selle anglais.
MUTTON CHOP	Sauter, Griller	Côtelettes dans les côtes filet.
COTELETTES	Sauter, Griller	Côtelettes dans le carré ( 13 côtes )
CARRE	Rôtir	Carré 13 côtes.
SELLE	Rôtir	Selle anglaise.
NAVARIN	Ragoût	Collier, poitrine.
BROCHETTE	Sauter, Griller	Poitrine.

DECOUPE DE L'AGNEAU

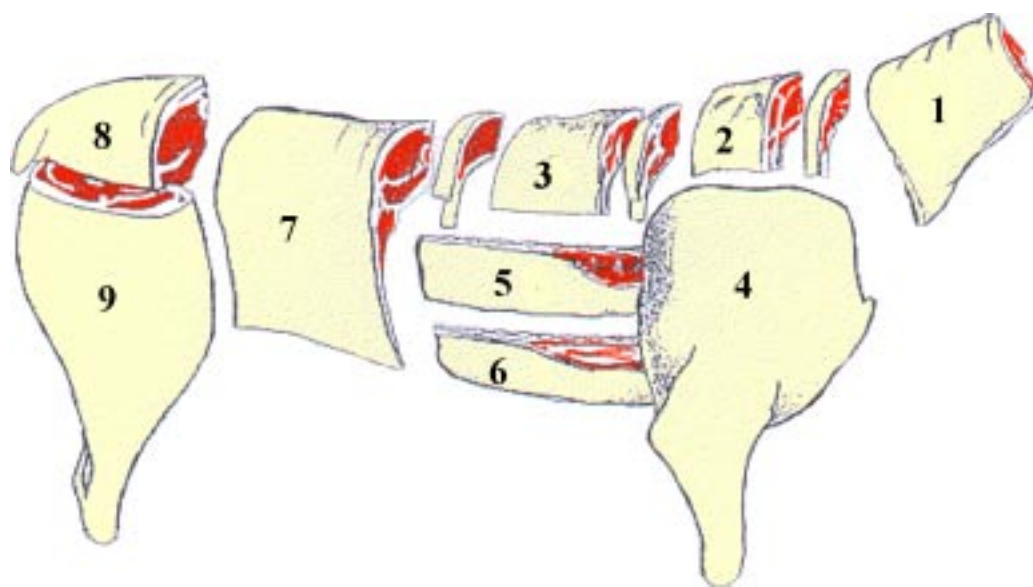


## DECOUPE DE L'AGNEAU





# L'AGNEAU



N°	MODE	MORCEAUX
1)	Bouillir, Ragoût	COLLIER
2)	Rôtir, Sauter, Griller	CARRE DE CÔTES ( DECOUVERT )
3)	Rôtir, Sauter, Griller	CARRE DE CÔTES ( PREMIERE ET SECONDE )
4)	Rôtir, Ragoût	EPAULE
5)	Bouillir, Ragoût	HAUT DE CÔTES
6)	Bouillir, Ragoût	POITRINE
7)	Sauter, Griller	CÔTES FILET
8)	Rôtir	SELLE DE GIGOT
9)	Rôtir	GIGOT ENTIER