

**Chapitre 2.5 – Les V. P. O.**

**Sous chapitre 2.5.1**

**Les abats**





## LES ABATS

### DEFINITION :

➤ Sont considérés comme abats propres à la consommation humaine, toutes les parties consommables des animaux de boucherie, autres que la viande proprement dite et les issues.

### DEUX TYPES D'ABATS



#### LES ABATS BLANCS

*Pieds, têtes, mamelles, estomac de bovins, intestins, ris, cervelles, amourettes, testicules.*

#### LES ABATS ROUGES

*Foie, rognons, cœur, rate, joues, palais et museau de bœuf, langue, sang, queues.*

### PREPARATION ET CUISSON

#### Les abats blancs

<b>CERVELLE</b>	Dégorger, limoner, blanchir.	Pocher puis sauter
<b>PIEDS</b>	Dégorger, blanchir.	Pocher dans un blanc
<b>RIS</b>	Dégorger, blanchir, presser.	Braiser ou pocher
<b>TETE</b>	Dégorger, désosser, blanchir.	Pocher
<b>TRIPES</b>	Laver, gratter, détailler, blanchir.	Pocher ou braiser

#### Les abats rouges

<b>CŒUR</b>	Ouvrir, éliminer les caillots, dénervé.	Sauter et braiser
<b>FOIE</b>	Éliminer les parties fielleuses et la peau.	Sauter ou griller
<b>LANGUE</b>	Parer, dégorger, blanchir	Pocher ou braiser
<b>ROGNONS</b>	Dégraissier, parer.	Braiser, sauter, griller

#### CONSERVATION

A + 3°C au réfrigérateur ou - 18°C au congélateur.  
Le stockage doit être de courte durée.  
Ne jamais garder les restes.