



les abats

Définition

Les abats sont toutes les parties consommables des animaux de boucherie autres que la viande.

Classification

Les abats peuvent être classés en deux familles :

les abats blancs :

- Cerveille
- Estomac (panse, bonnet, feuillet, caillette)
- Pieds
- Tête
- Ris
- intestins (fraise chez le veau, menu chez le porc)
- crépine

les abats rouges :

- Foie
- Cœur
- Rognons
- Joue
- Museau
- Langue
- Sang
- Queue

Législation sur les abats

Les abats sont des aliments très fragiles, les règles d'hygiène qui leur seront appliquées seront donc très strictes

Elles concernent :

- l'application du froid qui doit être très rapide dès après l'abattage
- le respect de "la chaîne du froid" qui doit être impératif
- les durées d'entreposage qui doivent être très strictes
- le respect des règles d'hygiène tout au long de leur manipulation

Précautions particulières à la livraison des abats

- Vérifier la propreté et la température du véhicule de livraison (véhicule avec agrément sanitaire)
- Vérifier la propreté et l'intégrité des conditionnements
- Vérifier les produits
- Ils doivent provenir d'abattoirs ou d'ateliers des découpe agréés (immatriculés)
- Ils ne doivent pas baigner dans leur sang
- Ils doivent être brillants, sans odeur particulière, légèrement humides (mais pas de trop) au toucher, sans aucune trace de poissage
- Ils doivent être propres et débarrassés de tout déchet (caillots de sang, gros vaisseaux...)
- Les abats surgelés ou congelés doivent être livrés dans leur emballage d'origine et portant la date de congélation
- Refuser les produits dont la date de congélation dépasse 3 mois
- Ils ne doivent pas présenter de traces de décongélation

Précautions particulières lors du stockage des abats :

- Après les vérifications à la livraison, les abats doivent être stockés immédiatement en chambre froide positive à +3°C ou au congélateur à -18°C selon les cas et différentes règles doivent ensuite être suivies :.
- Limiter la durée de stockage au strict minimum
- Effectuer une rotation rapide et logique
- Placer les abats frais sur une grille, filmés ou enveloppés jusqu'au moment de leur utilisation
- Maintenir les rognons dans leur poche de graisse
- Supprimer la fine pellicule qui recouvre les lobes de foie au fur et à mesure de leur découpe
- Dégorger, limoner et pocher les cervelles, les ris sitôt après leur livraison, les refroidir rapidement et les entreposer en enceinte réfrigérée.
- Utiliser les abats congelés après une demi-décongélation en enceinte réfrigérée
- Se faire livrer si possible le jour même de l'utilisation
- Ne pas conserver de restes après le service

Cas des langues congelées :

- Vérifier qu'elles soient livrées en parfait état de congélation (la livraison de langues décongelées est interdite)
- Les langues doivent être livrées la veille au soir de leur utilisation, on peut leur faire subir un début de décongélation en enceinte réfrigérée, mais il est préférable de marquer leur cuisson alors qu'elles sont encore congelées.
- Démarrer la cuisson départ liquide bouillant de préférence
- L'épluchage et le découpage doivent être effectués au plus tôt deux heures avant le service

La fraîcheur des abats

Comment savoir si un abat est frais quand on l'achète ?

à la vue

- * l'abat ne doit pas baigner dans son sang
- * il doit être brillant
- * il doit être propre et débarrassé de tout caillot de sang

à l'odeur

- * il ne doit pas avoir d'odeur particulière

au toucher

- * il doit être légèrement humide
- * il ne doit pas être poisseux

contrôle général

- * les étiquettes d'abats doivent obligatoirement posséder une estampille
- * si l'abat est surgelé ou congelé il doit être livré dans l'emballage d'origine et porter la date de congélation (pas plus de 3 mois)
- * si l'abat a été décongelé, cela doit être précisé.

Préparations préliminaires appliquées aux abats

Avant d'être cuisinés certains abats doivent subir différentes opérations :

dégorger : laisser les abats dans de l'eau courante froide pour les débarrasser des impuretés qu'ils contiennent (sang, peau...)

limoner : éliminer sous un filet d'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains abats (cervelles...)

blanchir : immerger dans de l'eau froide, puis porter à ébullition les abats, pour éliminer les impuretés.

citronner : fter un abat avant sa cuisson pour lui permettre de rester bien blanc au cours de celle-ci (fraise de veau)



cervele

pocher, sauter, frire :
Grenobloise, fritots



**fraise de veau
(intestin grêle)**

pocher dans un blanc,
sauter, frire : panée, à la
Lyonnaise, tripoux



pieds

gelée, fonds de
braisage, frire, griller



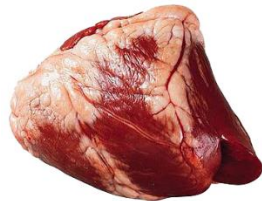
tête

pocher dans un blanc :
ravigote, sauter poulette,
frire



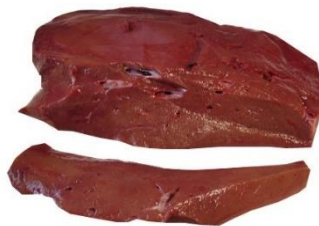
**tripes
(panse, bonnet, feuillet,
caillette)**

braiser : à la mode de
Caen, pocher : gras-
double, tripoux



cœur

braiser ou en brochettes



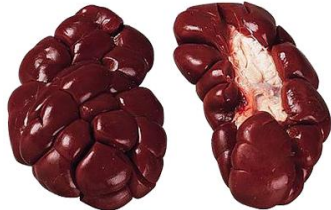
foie

sauter, griller, frire,
pocher, braiser entier :
aux raisins, à l'anglaise



langue

pocher, braiser : à
l'Alsacienne, sauce
piquante



**rognons de bœuf ou de
génisse**

(préalablement blanchis)
griller, sauter, braiser, en
cocotte : brochettes,
sauté Bercy



rognons de porc

(préalablement blanchis)
griller, sauter, braiser, en
cocotte : brochettes,
sauté Bercy



queue de bœuf

pocher, braisée



joue de bœuf

braiser ou confire

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

Si vous savez répondre aux questions qui suivent - sans regarder sur votre cours - alors c'est que vous avez retenu le cours :

comment définit-on les abats ? comment classe-t-on les abats ? (être capable de donner 4 exemples de chaque famille)

Citez 5 précautions à prendre à la livraison et lors du stockage des abats

Citez 5 critères permettant de déterminer la fraîcheur d'un abat

Donnez la définition des termes culinaires propres aux abats