



# L'agneau

FICHE PÉDAGOGIQUE

## EN QUELQUES MOTS



### L'AGNEAU, C'EST...

Un jeune mouton âgé de 150 à 200 jours. Son poids carcasse est d'environ 20 kg.



### ORIGINE & ALIMENTATION

L'agneau de la Boucherie Moderne provient d'élevages français (Poitou) et irlandais (Texel) pour toujours privilégier l'alimentation en herbe des animaux, en plus du lait maternel et des fourrages.

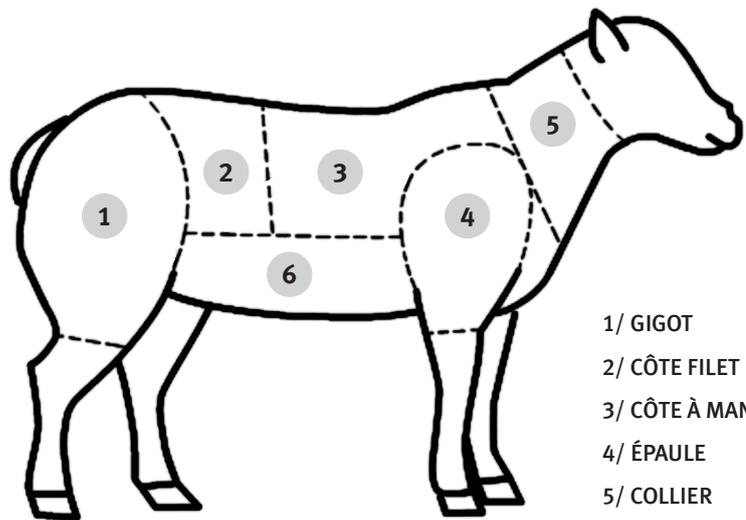


### SÉLECTION

Avec une couleur plutôt rosée, la viande d'agneau se présente sous un aspect compact, épais avec une texture fine légèrement couverte d'un gras blanc.

## DÉCOUPE DE L'ANIMAL

UNE FOIS L'AGNEAU SERVI À TABLE, VOUS VERREZ QUE PLUS PERSONNE NE GIGOT-ERA !



- 1/ GIGOT
- 2/ CÔTE FILET
- 3/ CÔTE À MANCHE
- 4/ ÉPAULE
- 5/ COLLIER
- 6/ POITRINE

## MODE DE CUISSON

ASSOCIER À CHAQUE MORCEAU LE MODE DE CUISSON QUI LE METTRA LE MIEUX EN VALEUR.



PIÈCE À ROTIR

- 1
- 2
- 3
- 4



RÔTI D'AGNEAU

- 1
- 2
- 4



CUISSON LENTE AVEC OS

- 1
- 4
- 5
- 6



CUISSON LENTE SANS OS

- 1
- 4



PIÈCE À GRILLER

- 1
- 2
- 3
- 6

RETROUVEZ TOUTE L'INFO SUR [WWW.BOUCHERIE-GILLOTJOHN.FR](http://WWW.BOUCHERIE-GILLOTJOHN.FR)

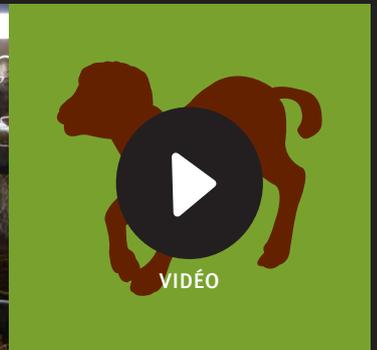
BOUCHERIE MODERNE - 249 BOULEVARD VOLTAIRE - PARIS 11<sup>e</sup> - TEL : 01 43 71 85 38



**CÔTE FILET D'AGNEAU**



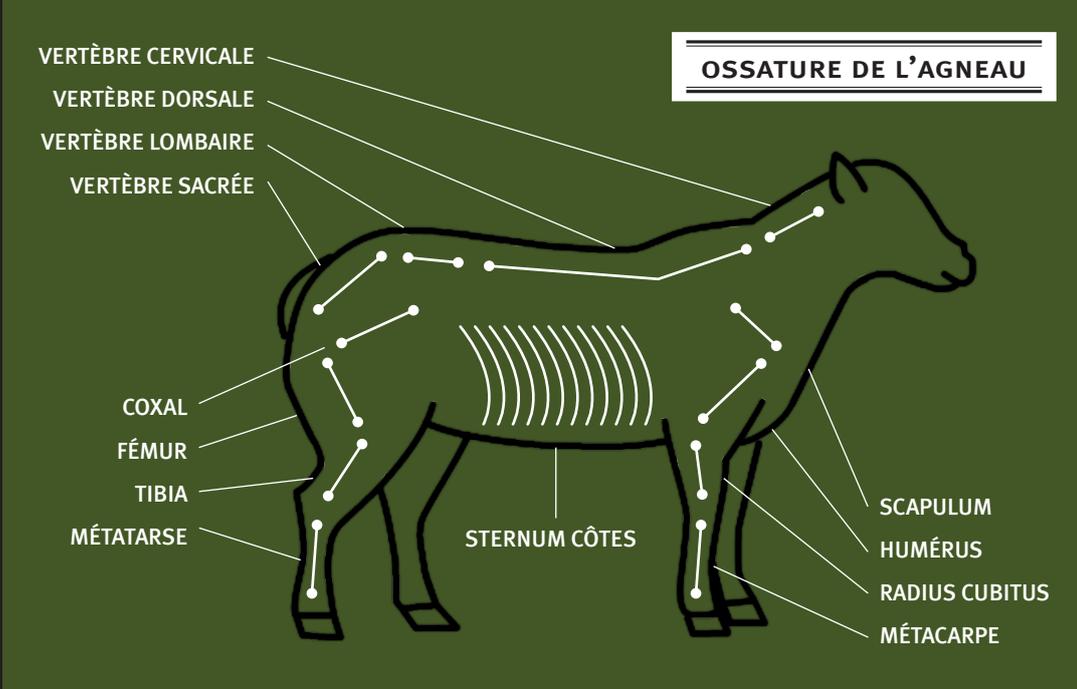
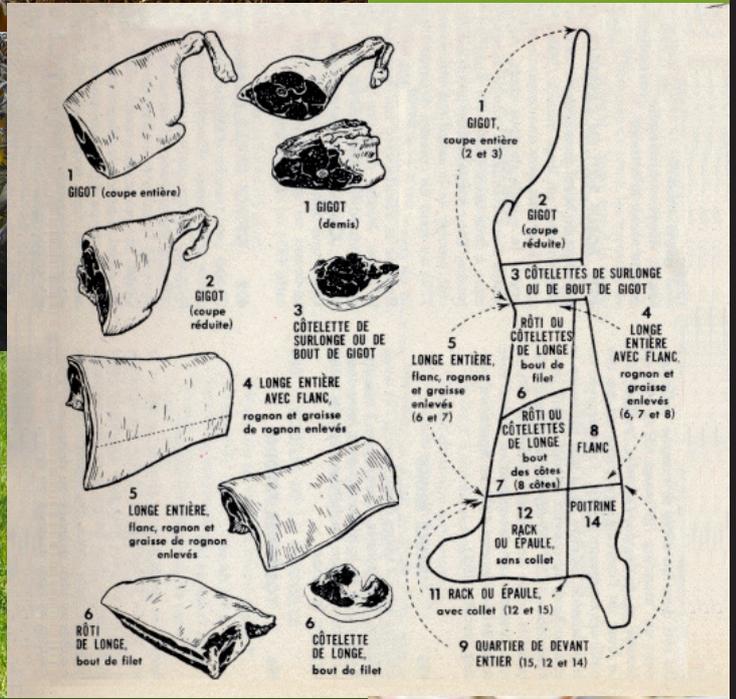
**MOUTON EN BERGERIE**



**VIDÉO**



**AGNEAUX DU POITOU**



**CÔTE À MANCHE**



**COLLIER**



**AGNEAUX TEXEL**