



< retour

*Charcuterie*

# Lardon(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Coppa, Jambon, Lardons

Le Lardon est un morceau de lard découpé en dés ou en allumettes. Le lard se situe au niveau du dos et du ventre du cochon. Celui du dos contient beaucoup de graisse alors que celui du ventre contient plus de viande.

## VARIÉTÉS

Il existe diverses races de porc, dont la Duroc, la Landrace et la Yorkshire, qui ont donné lieu à de nombreux croisements.

**Lardons fumés** : Les lardons fumés ont une saveur plus prononcée que des lardons naturels. Ils sont parfaits pour être cuisinés avec des légumes, des gratins, des quiches ou tartiflettes.

## QUE FAIRE AVEC ?

Le porc se mange chaud ou froid et toujours cuit (légèrement rosé) de façon à détruire la trichine potentiellement présente dans sa chair. Le porc est délicieux apprêté avec des fruits frais ou séchés (marrons, ananas, pommes, oranges, pruneaux, raisins, abricots).

## COMMENT PRÉPARER ?

Toujours cuire le porc, car la cuisson est l'unique moyen de tuer les parasites potentiellement présents dans la chair (mise à part l'irradiation); ces parasites sont détruits lorsque la température interne atteint 60 °C. Pour plus de sûreté, cuire jusqu'à 70 °C (la chair est alors légèrement rosée).

Le porc s'assèche et durcit facilement à la cuisson. Il convient donc d'éviter de le surcuire et, si le gras visible est enlevé, de protéger sa chair avec un peu de gras. La cuisson devrait également s'effectuer à feu doux (à 120 °C ou 250 °F au four ou à feu moyen à la poêle ou au barbecue, par exemple) afin que la chair puisse cuire adéquatement sans perdre sa saveur, ses jus et sa tendreté.

Se méfier de la cuisson au four à micro-ondes qui peut cuire le porc inégalement. La prise de la température interne de la viande à différents endroits à l'aide d'un thermomètre est une bonne façon de s'assurer une cuisson parfaite.

Les coupes tendres (provenant principalement de la longe) sont meilleures cuites à chaleur sèche, soit sans ajout de liquide (rôties, grillées, poêlées). Les coupes moins tendres (provenant de l'épaule, de la cuisse ou du flanc) gagnent à être cuites à chaleur humide, ou avec du liquide (braisées, mijotées).

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le porc se conserve au réfrigérateur ou au congélateur. Les produits de charcuterie (contenant entamé) 3 à 4 jours. La charcuterie se congèle 1 mois.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

Le porc se distingue par son contenu en thiamine (surtout), en ribo-flavine et en niacine (des

vitamines B), plus élevé que dans les autres viandes. Il est également riche en zinc et en potassium et une bonne source de phosphore.

La valeur nutritive du porc varie en fonction des coupes et selon que l'on inclut ou non le gras visible. Contrairement à la croyance populaire, le maigre de porc cuit n'est pas plus gras ni plus calorique que celui d'autres viandes. Son gras est visible et s'enlève facilement.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
329 kcal	23,80 g	2,00 g	25,10 g	22,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
7,50 mg	1 650,00 mg	11,10 g	80,60 mg	156,00 mg
civre	zinc	fer	manganèse	vitamin A
0,10 mg	2,10 mg	0,50 mg	0,10 mg	2,00 µg
vitamin B1				
0,59 mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

Selon l'ancienne école d'histoire naturelle, l'ancêtre du porc serait le sanglier sauvage (*Sus scrofa*), aux défenses plus importantes que le sanglier actuel. Mais on croit aujourd'hui que ces animaux ne seraient que cousins. On nomme le mâle «verrat», la femelle «trurie» et le petit «cochonnet», «porcelet» ou «goret». Un animal de 3 à 4 semaines est nommé «cochon de lait». Le mot «porc» désigne l'animal ainsi que sa viande. Le porc occupe depuis toujours une place importante dans l'alimentation humaine. Jusqu'à la dernière guerre mondiale, tuer le cochon était la grande fête des provinces de France. Encore aujourd'hui, cet événement constitue une fête rituelle qui rassemble parents et voisins. Le porc est prolifique et plus facile à élever que d'autres bêtes de boucherie, car il est paisible et peut se nourrir d'à peu près n'importe quoi. Dans les porcheries, il a longtemps partagé le même espace que ses éleveurs, occupant l'étage inférieur des maisons ou se promenant près des habitations; ces conditions d'élevage existent encore dans certaines parties du monde. Sa

valeur provient non seulement du fait qu'il fournit une quantité intéressante de viande, mais que pratiquement toutes ses parties, telles la graisse fondue (saindoux), les oreilles, la soie (les poils), les pattes, les pieds, les entrailles et la queue, sont utilisées soit comme viande fraîche, soit en charcuterie. Autrefois, le porc était souvent perçu comme un éboueur à cause de sa façon de s'alimenter. On croit d'ailleurs que l'interdiction de consommer le porc chez les Juifs et les Musulmans eut pour origine le fait que sa consommation provoquait la maladie. Les anciens Égyptiens, par exemple, croyaient qu'il transmettait la lèpre, et interdisaient l'entrée des temples aux porchers. On ignorait en ce temps-là que la cause de la maladie (la trichinose) était la présence, dans la chair du porc, d'un ver parasite (*trichinella spiralis*) non visible à l'œil nu, qu'une cuisson en profondeur (à température interne de 60 °C) détruit. L'irradiation du porc permet aussi de détruire le parasite. Les principaux symptômes de cette maladie sont : gastro-entérite, fièvre, vomissements, douleurs musculaires, œdème des paupières et maux de tête.

## Tartiflette des montagnards [3]

[En savoir plus](#) [3]

## Tian de courgettes [4]

[En savoir plus](#) [4]

## Salmis de canard [5]

[En savoir plus](#) [5]

## Dombrés lentilles [6]

[En savoir plus](#) [6]

## œufs cocottes façon carbonara [7]

[En savoir plus](#) [7]

## Petits moelleux aux champignons [8]

[En savoir plus](#) [8]

## Poulet ardennais [9]

[En savoir plus](#) [9]

## Tourte aux légumes [10]

[En savoir plus](#) [10]

## Cake aux poivrons et aux lardons [11]

[En savoir plus](#) [11]

## Cocos de paimpol à la bretonne [12]

[En savoir plus](#) [12]

1

2

[13]

3

[14]

4

[15]

→

[13]

demier »

[15]

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15445>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15445>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/tartiflette-des-montagnards>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/tian-de-courgettes>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/salmis-de-canard>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/dombres-lentilles>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/oeufs-cocottes-facon-carbonara>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/petits-moelleux-aux-champignons>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/poulet-ardennais>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/tourte-aux-legumes>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/cake-aux-poivrons-et-aux-lardons>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/cocos-de-paimpol-la-bretonne>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/lardons?page=1>

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/lardons?page=2>

[15] <https://www.qooq.com/ingredients/lardons?page=3>