< retour

Boucherie

Collier(s) d'agneau

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Agneau

Poids moyen : 800g

Le collier d’agneau est un morceau de viande très charnu et relativement peu onéreux. Il contient néanmoins beaucoup d’os. C’est une viande assez peu consommée car peu connue des consommateurs. Il s’agit en outre d’une viande à faire mijoter à petit feu pour une longue durée.

Cette viande gagne à être marinée, surtout les parties moins tendres (épaule, poitrine, jarret) que l'on destine à une cuisson à chaleur sèche.

VARIÉTÉS

La viande de mouton provient le plus souvent d'élevages adultes; plus l'animal est âgé, plus la viande est rouge, dure, persillée de gras, et de saveur prononcée. L'agneau et le mouton se distinguent des autres animaux par la nature de leur gras, nommé «gras dur». On l'appelle ainsi parce que ce gras fige rapidement dans l'assiette; ces viandes gagnent donc à être servies sur une assiette très chaude.

L'agneau de lait (ou agnelet) : Animal âgé d'environ 2 mois qui a été nourri presque exclusivement au lait maternel. Sa carcasse, vendue avec la peau, la tête et les abats, pèse environ 14 kg. Sa chair est exceptionnellement tendre et délicate.

L'agneau lourd :Élevé en bergerie, à l'abri des intempéries. On utilise pour le produire des techniques et des races spécifiques à la production de viande et non de laine. Son alimentation est composée de grains et de fourrage. On le tue le plus souvent entre 3 et 8 mois (toujours avant 12 mois) et sa carcasse pèse plus de 18 kg. Sa chair est tendre et sa saveur, plus accentuée que celle de l'agneau de lait. Il est disponible à l'année.

L'agneau léger : Il présente des caractéristiques intermédiaires aux agneaux précédents.

COMMENT CHOISIR ?

Si il est destiné à être poché, choisir un collier d'agneau entier ou coupé en grosses tranches. Si il est destiné à être grillé, choisir des tranches très fines non désossées. La viande d'agneau doit être d'une couleur rose vif, avec un grain serré et lisse et une graisse ferme et blanche.

QUE FAIRE AVEC ?

Divers assaisonnements avantagent l'agneau et le mouton dont l'ail, la moutarde, le basilic, la menthe, le romarin, la sauge et le zeste de citron, de lime ou d'orange. La cuisine arabe aime bien incorporer l'agneau ou le mouton dans le couscous.

COMMENT PRÉPARER ?

Le collier d'agneau se cuit lentement à feu très doux. Il doit mijoter de façon à ce que la viande soit très tendre et que les cartilages fondent. Il peut être poché, braisé, ou sauté.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Conserver le collier d'agneau 2 jours maximum à l'endroit le plus froid du réfrigérateur. Le collier d'agneau se congèle pendant 10 mois. Laisser la viande décongeler une nuit au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Plus l'animal est âgé, plus sa chair est grasse et calorifique; toutefois, une grande partie du gras est visible et peut s'enlever facilement. Le gigot (cuisse), le carré (côtes) et la longe (dos) sont plus maigres que l'épaule.

calories	protéines	lipide	acides gras saturés	zinc
184 kcal	16,40 g	13,20 g	5,80 g	3,83 mg

fer	vitamin B3	vitamin B6	vitamin B12
1,27 mg	4,28 mg	0,15 mg	2,06 µg

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

L'élevage du mouton a commencé il y a 13 000 ans en Iran et a longtemps joué un rôle économique important dans les sociétés pastorales où les familles en tiraient fourrure, laine, cuir, viande et lait (avec lequel elles produisaient fromage, beurre et yogourt). Avec la chèvre, le chevreau et le bœuf, le mouton et l'agneau grillés furent les premiers hommages rendus aux divinités. Aujourd'hui encore, l'agneau apparaît souvent comme symbole dans les religions: l'agneau pascal est immolé chaque année par les juifs pour commémorer la sortie d'Égypte; l'«agneau de Dieu» fait référence à Jésus-Christ dans le christianisme.

Mon couscous [3]

En savoir plus [3]

Haricot de mouton [4]

En savoir plus [4]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15496

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15496

[3] https://www.qooq.com/recipes/mon-couscous

[4] https://www.qooq.com/recipes/haricot-de-mouton