

Janvier 2022

Boeuf Black Angus



Boeuf Black Angus : race rustique

Généralités :

Le black Angus est une viande bovine britannique. Son nom vient directement du nom du boeuf noir Angus. Elle provient de la région des comtés d'Abeenshire et d'Angus en Écosse. C'est une race de boeuf qui est dépourvue de corne. C'est une viande d'exception qui se distingue notamment à son marbrage et sa graisse intramusculaire.

PRIX

Variable selon la provenance, le morceau, le fournisseur, mais son prix reste un des plus élevés



Côte de boeuf Black Angus de 0,800 kg :

Le persillage-graisse intramusculaire dans la partie maigre constitue un facteur déterminant dans la qualité de la viande. Il accroît la qualité gustative de la viande et la rend plus tendre, juteuse et savoureuse. Le marbrage résulte de la

Caractéristiques

Le Black Angus est une viande d'exception, dû à son long affilage et sa graisse intramusculaire que l'on retrouve dans les parties tels que le faux filet, la côte à l'os ou bien la noix d'entrecôte. Les Black Angus ont une bonne capacité de développement. petite taille, possèdent une robe entièrement noire, des membres fins, une tête courte avec de larges oreilles, et sont naturellement cornes.

Ils sont élevés en plein air et se nourrissent principalement d'herbes pâturées, en hiver, ils se nourrissent de foin et céréales. Per derniers mois d'élevage, la finition se fait à base de céréales. que l'on peut penser, le Black Angus n'est pas plus gros qu'une viande type charolaise, une vache pèse environ 700kg, un boeuf moyen.

Une fois cuit, le Black Angus est très tendre et très juteux grâce à sa graisse infiltrée, ce qui lui donne un goût exceptionnel en bouche. D'apparence la pièce de viande semble grasse mais

Commercialisation

- Fraîche.
- Sous vide.
- Surgelé.
- En carpaccio
- Entrecôte, côte, coeur de rumsteak, onglet, bavette, T-bone
- Steak haché frais, sous vide et surgelé.

UTILISATION S CULINAIRES :

- Entrecôte de boeuf Angus, sauce à l'échalote.
- Tartare d'Angus au beurre de truffes et roquette.
- Contre-filet de boeuf Black Angus au paprika fumé.
- Filet mignon de black Angus, purée céleri truffe.
- Filet de boeuf Black Angus, légumes et chou farci.
- Black Angus burger.
- Entrecôte Black Angus aux girolles.
- Pavé d'Angus aux poivres.
- Picanha de boeuf Angus irlandais, sauce verte (1)



(1) Picanha - Plat d'origine du Brésil.



(2) Mezzeiune, sorte de raviolis



inage
ès

Ils sont de
bres et des
llement sans

herbe des
ndant les
Malgré ce
ne race à
euf 900kg en

ice à

celà

è....



de bœuf

