

Les abats

DÉFINITION

On considère comme abats propres à la consommation humaine toutes les parties consommables des animaux de boucherie autres que les viandes proprement dites provenant de la carcasse et autres que les «issues».

APPROCHE THÉORIQUE

Ris ou thymus	Appelé également «thymus», le ris représente la partie la plus délicate et la plus recherchée des abats. Cette glande ne se trouve que chez les animaux jeunes (veau, agneau). Au niveau de la poitrine, il pèse de 400g à 600g et il est servi pour 2 ou 3 personnes.
Rognons	Abats rouges constitués par le rein d'un animal de boucherie.
Langue	Organe charnu comestible provenant de la tête d'un animal de boucherie (bœuf, veau, porc ou mouton).
Foie	Abat rouge des animaux de boucherie, des volailles et du gibier.
Cœur	Abat rouge des animaux de boucherie, à l'achat il doit être rouge vif et ferme.
Cervelle	Appellation culinaire du cerveau des animaux, elle est riche en phosphore, protéines, vitamines.
Pieds	Abats blancs des animaux de boucherie : veau, mouton, porc. Le pied de bœuf n'intervient que dans les tripes.

PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

Les ris

1. Dégorger les ris de veau dans de l'eau glacée, renouveler l'eau plusieurs fois.
2. Blanchir les ris (départ à froid, porter à ébullition 3-4 min).
3. Rafraîchir et égoutter.
4. Parer les ris (éliminer les parties grasses).
5. Mettre sous presse (débarrasser dans une plaque avec une autre plaque dessus).

Les rognons

1. Dégraisser le rognon.
2. Éliminer la membrane.
3. Parer le rognon (dégager le bassin et retirer toute la partie blanchâtre, la graisse et les canaux urinaires).
4. Découper selon la recette.

La langue

1. Dégorger la langue dans de l'eau froide.
2. Préparer un bouillon, faire cuire la langue 2 h, dépouiller.