



La cuisson de la viande

En France, la cuisson de la viande est un élément très important, à tel point que, quel que soit le restaurant où vous allez, on vous demandera toujours de choisir votre type de cuisson.

Il existe quatre degrés de cuisson de la viande grillée: bleu, saignant, à point et bien cuit.

Le premier degré s'obtient en laissant cuire chaque face de la pièce de viande pendant maximum une minute. Pour que la cuisson soit très rapide et que le morceau soit immédiatement saisi, il faut que la température soit très élevée. Ce type de cuisson ne convient ni à l'agneau, ni au porc, ni au veau.

Le deuxième degré de cuisson, «saignant», permet d'obtenir une viande rouge à l'intérieur et une croûte fine en surface. On l'utilise surtout pour la viande d'agneau.

La cuisson «à point», donne une viande rosée, entourée d'une croûte assez épaisse mais qui reste moelleuse au centre. C'est la cuisson idéale pour le veau.

Le dernier type de cuisson, «bien cuit», correspond à une cuisson lente, la croûte est dure, la viande est ferme, sans jus et de couleur marron.



1 Comment désirez-vous votre steak? Complète avec la bonne définition, en choisissant parmi: il est presque cru à l'intérieur – la chair est rose – la chair est rouge au centre uniquement – la cuisson est plus longue.

- 1 Un steak est à point quand
- 2 Un steak est bien cuit quand
- 3 Un steak est saignant quand
- 4 Un steak est bleu quand

2 Lorsque tu commandes un steak haché, quel type de cuisson choisis-tu?