



< retour

*Boucherie*

# Noix de veau



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Veau

**Poids moyen :** 3000g

Les noix de veau sont les trois muscles de la cuisse postérieure du veau. La noix est un morceau fin et très tendre. La noix pâtissière est un morceau fin et tendre mais qui fournit des escalopes plus petites. La sous-noix est une viande plus épaisse que les deux précédentes.

La noix fournit une chair maigre, moins calorifique que la viande des autres animaux de boucherie, et d'une excellente digestibilité.

## VARIÉTÉS

Le veau de lait lourd est élevé en logette intérieure individuelle et nourri presque exclusivement au lait. La faible teneur en fer de cet aliment permet à la chair du veau de lait lourd de conserver une teinte rose pâle, presque blanche. Il est abattu à l'âge de 4 à 5 mois et sa carcasse pèse alors environ 135 kg. La chair du veau de lait lourd est plus formée que celle du veau très jeune, mais elle demeure très tendre et délicate. Le veau de grain est nourri au lait jusqu'à l'âge de 6 à 8 semaines. De sa logette intérieure individuelle, le veau est alors amené dans un parquet d'engraissement et soumis à une alimentation à base de grains jusqu'à l'âge de 5 à 5 0 mois. Il est alors abattu. Sa carcasse a un poids d'environ 155 kg. La teneur en fer plus élevée de son alimentation confère à la chair du veau de grain une couleur plus rosée que celle du veau de lait lourd; elle a également une saveur un peu plus prononcée et est légèrement moins tendre. Comparativement au très jeune veau d'autrefois, le veau de lait lourd et le veau de grain permettent aujourd'hui au consommateur de bénéficier de pièces de viande plus chamue et de coupes plus diversifiées à prix avantageux.

**Noix de veau limousin :** Le veau limousin est doté de saveurs légères mais nettes et d'une texture ferme et juteuse lorsqu'il est grillé ou frit.

## COMMENT CHOISIR ?

La noix est un morceau tendre, savoureux, mais c'est la partie la plus coûteuse du veau. On le considère comme le morceau le plus noble de l'animal, un peu à la façon du filet pour le bœuf. A Paris et la Région parisienne, les préférences vont à une chair blanche ou à peine rosée, au grain fin et serré, provenant d'animaux exclusivement nourris au lait et âgés au plus de trois mois. Dans la région de Lyon, on apprécie volontiers une viande rose foncé provenant de "broutards" c'est-à-dire de veaux ayant déjà commencé à brouter de l'herbe, et abattus plus tard.

## QUE FAIRE AVEC ?

On taille dans la noix de veau généralement des rôtis et des escalopes. Le veau se marie particulièrement bien avec la crème, le fromage, les fines herbes (thym, estragon, romarin, sauge, basilic et autres), les champignons, l'aubergine, les épinards, l'oignon, l'ail, la tomate, les pommes, les agrumes et l'alcool (vin, calvados, madère, cognac et autres).

## COMMENT PRÉPARER ?

La cuisson du veau exige certaines précautions car sa chair étant maigre, elle s'assèche et

durcit facilement. Il convient donc de le barder ou de l'enduire de gras, de le cuire à température plutôt douce (140 à 150 °C), de l'arroser de temps en temps et d'éviter la surcuisson. Le veau est meilleur lorsqu'il est encore légèrement rosé.

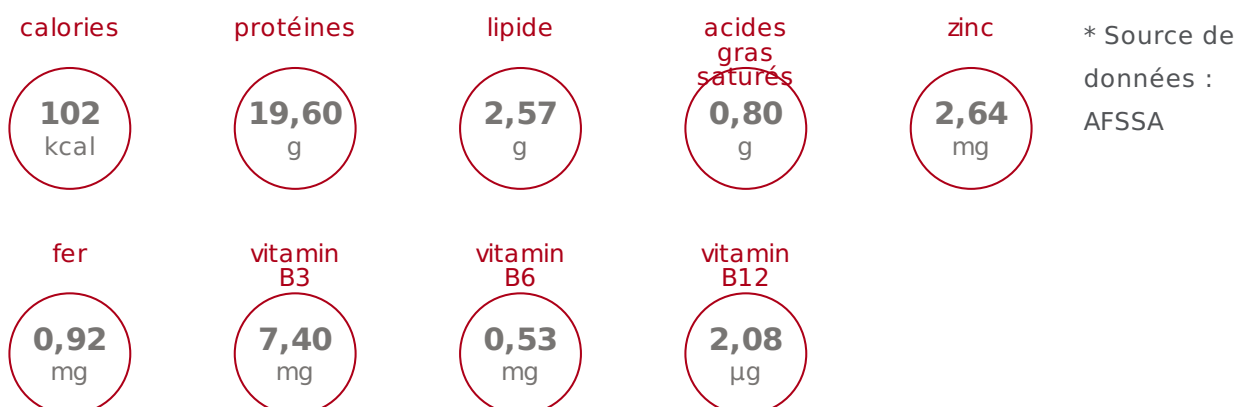
## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le veau se conserve 2 à 3 jours dans son emballage au réfrigérateur de 0 à 3° C. Au congélateur, la viande de veau peut se conserver de 6 à 9 mois à -18° C. Le temps de décongélation au réfrigérateur est de 5 à 6 heures pour les petites pièces et de 12 heures pour les grosses. Suite à une décongélation au micro-ondes, laissez reposer 5 à 15 minutes la viande à l'air ambiant pour terminer et unifier la décongélation.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

La noix, comme toutes les autres parties du veau, apporte la ration de protéines nécessaires à la croissance, ainsi que de nombreuses vitamines, B, C, et PP en particulier. Elle est conseillée aux convalescents et aux personnes suivant un régime amaigrissant.



## HISTOIRE

Le veau était apprécié au temps des Romains et a maintenu depuis sa popularité auprès des Italiens; il entre d'ailleurs aujourd'hui dans de nombreuses préparations. Manger du veau était autrefois un symbole de richesse, car seuls les plus fortunés pouvaient se permettre de tuer des bêtes peu fournies en chair. On le réservait pour les fêtes, comme en témoignent les écrits relatant le retour de l'enfant prodigue, marqué d'un veau gras. Dans certaines régions de France, dont la Normandie, on terminait autrefois l'élevage du veau en lui donnant jusqu'à 10 œufs par jour. Le jaune lui colorant la bouche, on disait alors qu'il avait un «palais royal». On pouvait aussi le nourrir de biscuits trempés dans du lait afin que sa viande soit la plus blanche possible. Jusqu'à il y a une vingtaine d'années, le veau disponible sur le marché était un animal très jeune (abattu à l'âge de 2 ou 3 semaines) ou, au contraire, un gros veau qui, après avoir brouté dans les champs, était tué l'automne venu. Le premier présentait une

chair flasque, presque gélatineuse et peu savoureuse, alors que le second (nommé broutard) offrait une viande beaucoup plus foncée (très rouge) et peu tendre. Depuis, des producteurs se sont spécialisés dans l'élevage du veau et aujourd'hui, on retrouve très peu de ces animaux sur le marché.

## Rôti de veau aux petits légumes [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Quenelles de veau sauce financière [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

## Faux carpaccio de veau [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

## Piccata di vitello al marsala [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

## Verrines de tartare de veau aux olives et chantilly de parmesan [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

## Piccata de veau au citron [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

## Noix de veau de lait crue, citron-vanillé et parmesan [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

## Sauté de veau aux mirabelles [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

## Sauté de veau à la hongroise [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

# Vitelo tonato [12]

En savoir plus [12]

---

## Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15248>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15248>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/roti-de-veau-aux-petits-legumes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/quenelles-de-veau-sauce-financiere>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/faux-carpaccio-de-veau>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/piccata-di-vitello-al-marsala>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/verrines-de-tartare-de-veau-aux-olives-et-chantilly-de-parmesan>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/piccata-de-veau-au-citron>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/noix-de-veau-de-lait-crue-citron-vanille-et-parmesan>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/saute-de-veau-aux-mirabelles>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/saute-de-veau-la-hongroise>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/vitelo-tonato>