



< retour

Boucherie

Queue(s) de boeuf



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Pieds, Queue

Poids moyen : 1000g

La queue de bœuf est composée de l'os entouré de chair. Il s'agit d'une viande à la fois gélatineuse et savoureuse.

Considérée comme un produit tripiier, c'est une viande à mijoter qui agrémente particulièrement bien pot-au-feu, ragoût ou daube car son os parfume agréablement ces

préparations. Elle est également employée pour faire le fameux potage anglais oxtail.

VARIÉTÉS

Il existe plusieurs centaines de races de bœufs et un nombre incalculable de croisements.

COMMENT CHOISIR ?

A l'achat, la chair de la queue de bœuf doit être d'un rouge franc et sa graisse bien blanche. La base, plus épaisse, est particulièrement charnue et offre plus de chair ; il faut tenir compte des os et de la graisse pour définir la quantité nécessaire et prévoir 250 à 275 g par personne.

QUE FAIRE AVEC ?

On l'utilise notamment dans le pot-au-feu, le ragoût et la daube. Elle est également utilisée dans le fameux potage britannique « oxtail ».

COMMENT PRÉPARER ?

Une température basse est recommandée pour les coupes mi-tendres ou peu tendres, qui contiennent plus de tissu conjonctif. Elle permet de cuire longuement, et ainsi de transformer le collagène de ce tissu dur en gélatine.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

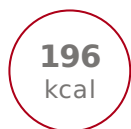
La queue de bœuf se conserve 48h au réfrigérateur et se congèle en tronçons. La congélation est tout-à-fait possible pour la viande cuite.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La valeur nutritive du bœuf varie légèrement selon la race de l'animal et les méthodes d'élevage. Elle peut aussi varier considérablement selon la coupe, le mode de cuisson et le dégraissage effectué. Le bœuf est une excellente source de protéines, de potassium, de zinc et de certaines vitamines du complexe B telles la niacine et la vitamine B12. C'est aussi une bonne source de fer et de phosphore. Elle peut aussi être une source importante d'acides gras saturés et de cholestérol. Le persillage (filaments de gras qui parsèment le muscle de la viande) contribue à rendre celle-ci plus tendre, plus savoureuse et plus juteuse. Il n'augmente pas de façon significative la teneur en gras de la viande cuite, car il s'égoutte en grande partie à la cuisson. Si l'on désire consommer du bœuf et réduire l'ingestion de matières grasses, on peut: • choisir des coupes maigres (intérieur de ronde, noix de ronde, surlonge, etc.) et des modes de cuisson requérant peu de gras (rôtissage, grillage, braisage, etc.); • réduire les portions de viande, enlever le gras visible avant de les

cuire et ne consommer que le maigre; • placer la viande sur une grille dans une rôtissoire, afin de permettre l'écoulement du gras lors de la cuisson; • dégraisser la sauce.

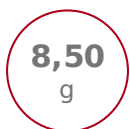
calories



protéines



lipide



* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La domestication de ce mammifère remonte au VII^e millénaire en Macédoine, en Crète et en Anatolie. Cette race de bœuf, *Bos primigenius*, plus grand que le bœuf actuel a disparu. Tant sauvage qu'appivoisé, le bœuf a été vénéré tout au long de l'histoire humaine, et il le demeure encore dans certaines parties du globe, en Afrique noire par exemple. La consommation de bœuf est souvent investie d'un pouvoir symbolique, c'est notamment un signe de prospérité et un gage de santé.

Queue de boeuf braisée aux petits légumes [3]

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

Queue de boeuf confite au vin rouge [4]

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

Foie gras super chou [5]

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

Oxtail potjie (queue de boeuf) [6]

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

Terrine de poireaux et queue de boeuf, chantilly de betterave [7]

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

Pot au feu de queue de boeuf en

raviole, cervelle de canut aux cébettes [8]

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

Parmentier de queue de boeuf au bourgogne [9]

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

Chartreuse de chou à la queue de boeuf et foie gras poêlé [10]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15590>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15590>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/queue-de-boeuf-braisee-aux-petits-legumes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/queue-de-boeuf-confite-au-vin-rouge>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-super-chou>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/oxtail-potjie-queue-de-boeuf>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/terrine-de-poireaux-et-queue-de-boeuf-chantilly-de-betterave>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/pot-au-feu-de-queue-de-boeuf-en-raviole-cervelle-de-canut-aux-cebettes>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/parmentier-de-queue-de-boeuf-au-bourgogne>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/chartreuse-de-chou-la-queue-de-boeuf-et-foie-gras-poele>