

# **La viande Maturée**

## **Pourquoi maturé la viande ?**

- Augmentation de la tendresse en bouche.
- Amélioration du goût et de la saveur.
- Stabilisation de la couleur.

La maturation nous permet de retrouver, à nouveau, le goût et la tendresse d'antan.

La viande se compose d'eau de protéines musculaires et de graisse. L'eau n'a pas de goût la graisse bien. Donc, il faut enlever l'eau.

Une croûte dur, un cœur tendre ....

Après une longue maturation, la viande « Dry Aged » n'est pas appétissante pour le consommateur,

Elle présente une croûte grise/noire qui est le résultat du développement des bactéries sur la couche externe de la viande/graisse.

Ces bactéries travaillent en harmonie avec les enzymes naturelles qui sont présentes dans la viande.

Ils en résultent une viande D'UNE TENDRESSE EXTREME ET D'UN GOUT INTENSE

## **Comment préparé la viande maturée**

La viande « dry aged » ne peut jamais être cuite à haute température. La viande est maturée, et elle a donc perdu une partie de son humidité. Si la température est trop haute, la viande devient très dure.

Il faut légèrement la rôtir mais il faut ensuite laisser la viande rouge. Parfait !

SAIGNANT : 2x4min, puis emballer dans du papier aluminium durant 5 minutes.

BLEU : 2x2 min, puis emballer dans du papier aluminium durant 5 minutes