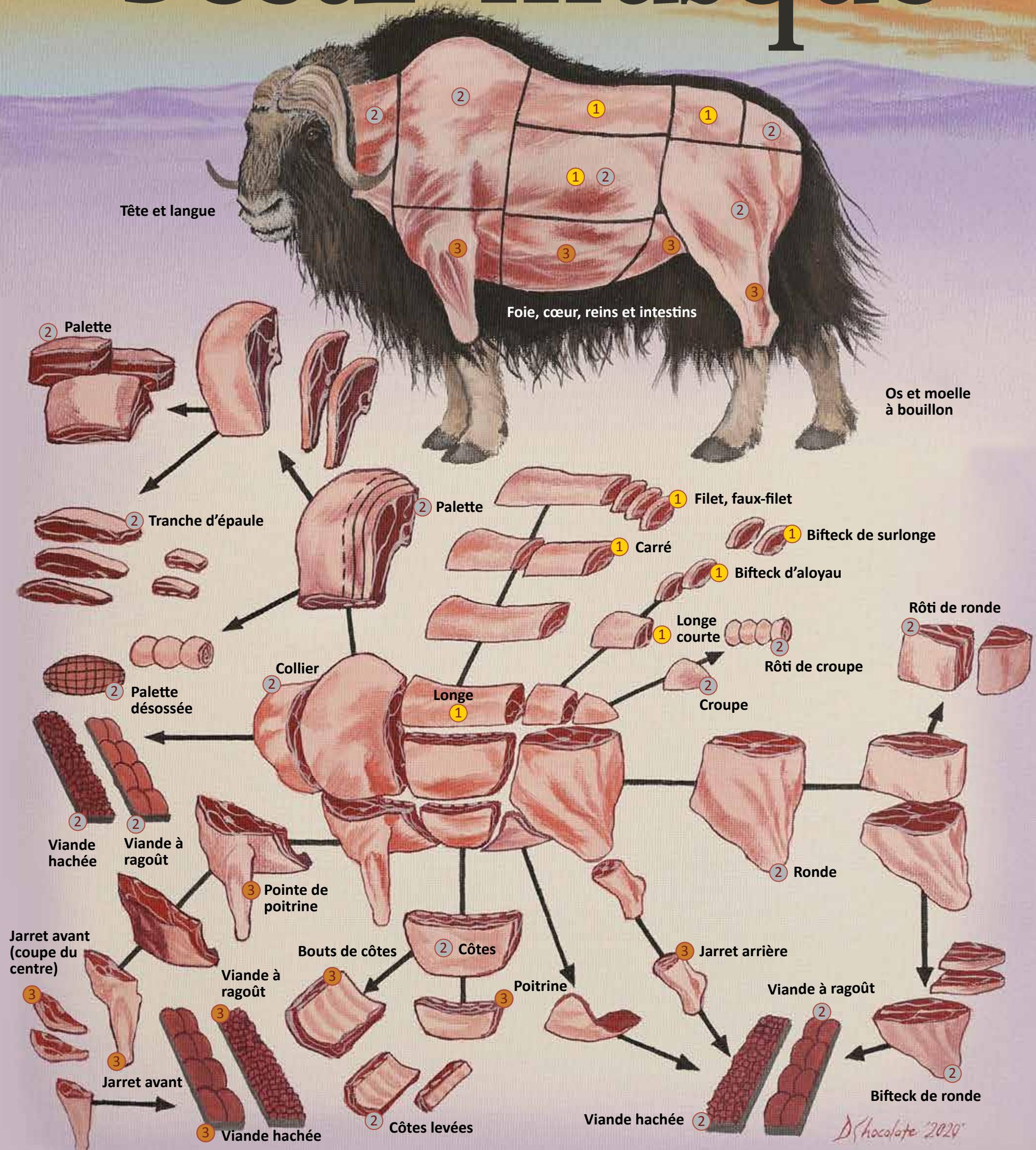


Coupes du boeuf musqué



1 VIANDE TENDRE :
Cuire à chaleur sèche. Rôtir, griller, frire, cuire au barbecue ou sécher.

2 VIANDE MOYENNEMENT TENDRE :
Cuire à chaleur sèche ou humide. Sécher. Cuire à chaleur humide pour un peu plus de tendreté.

3 VIANDE MOINS TENDRE :
Cuire à chaleur humide. Braiser ou préparer en ragoût.

TÊTE :
Rôtir lentement dans le four ou laisser mijoter jusqu'à tendreté.