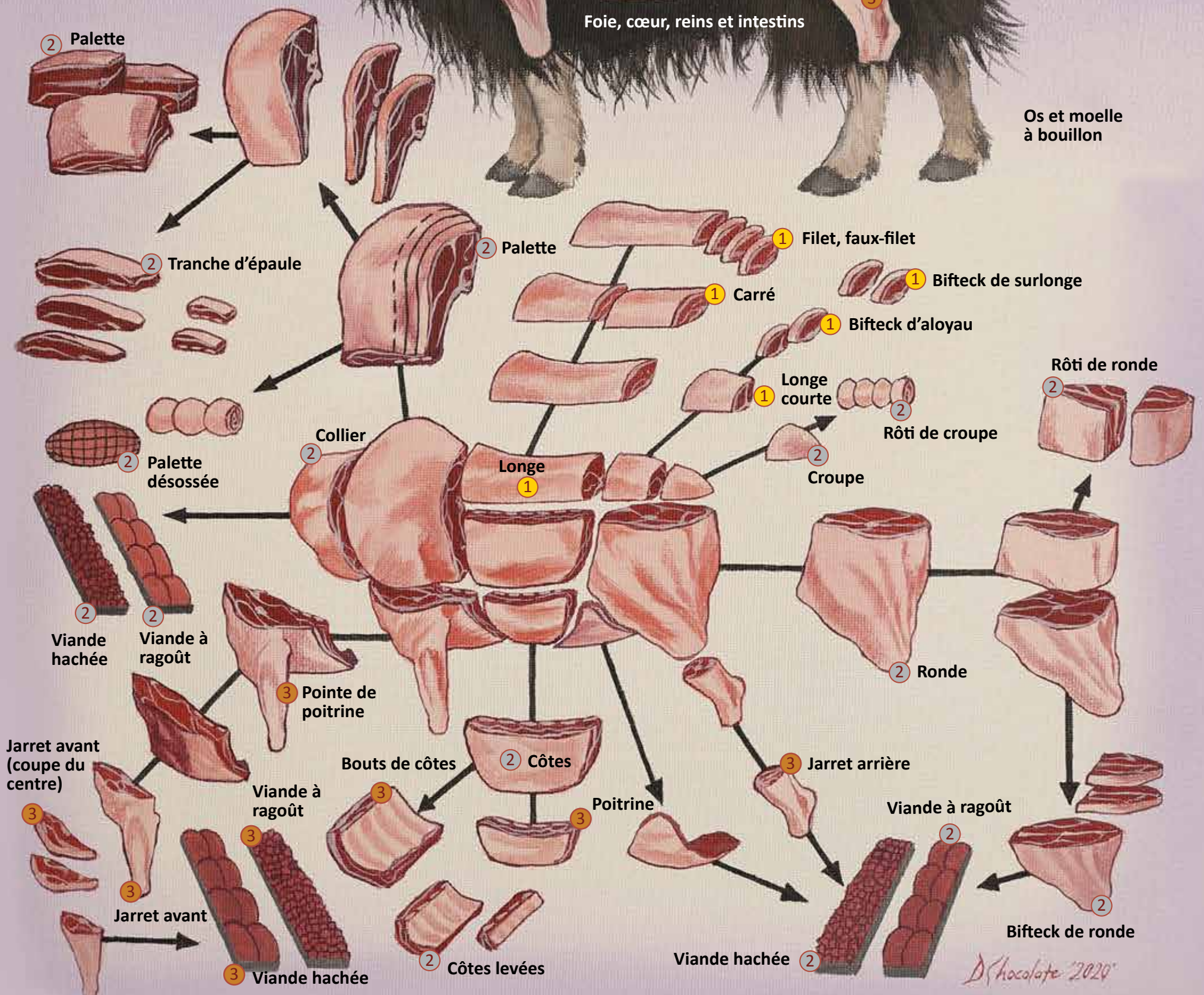


# Coupes du boeuf musqué

Tête et langue

Foie, cœur, reins et intestins

Os et moelle à bouillon



- 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.