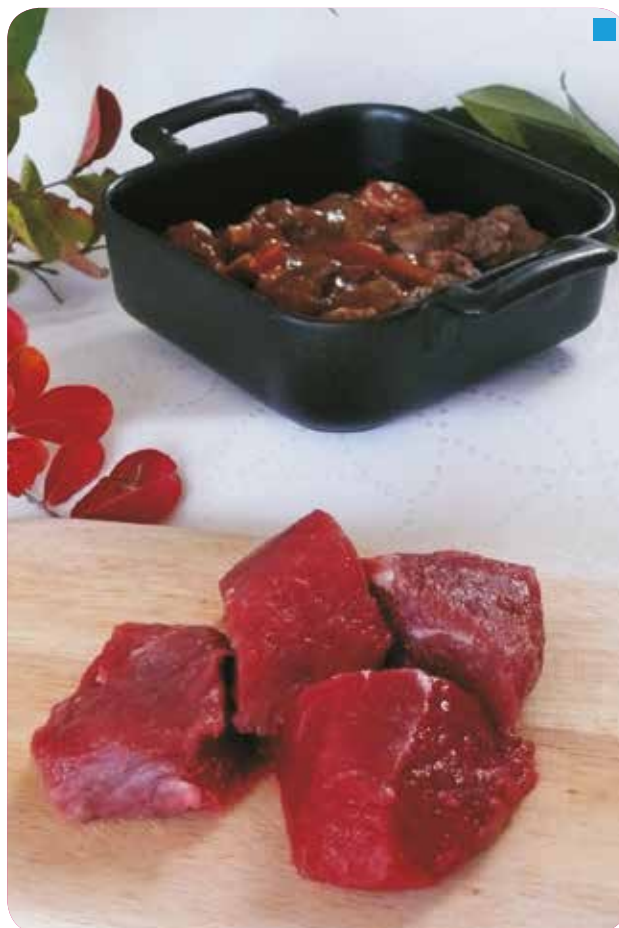


Sauté de kangourou

Sauté de kangourou issu du cuissot, surgelé, calibre des morceaux de 40 à 60 g.

La viande de kangourou se substitue aisément à celle du bœuf dans la plupart des suites culinaires. Le sauté de kangourou est généralement accompagné de frites ou de légumes verts.

Contrairement à beaucoup d'autres gibiers, la viande de kangourou possède un prix assez bas qui permet de l'intégrer dans des menus de fêtes et ce, même si votre budget est un peu restreint. Si pour les adeptes de viandes au goût plus prononcé, tels que le chevreuil ou le sanglier, elle est jugée plutôt fade, cette viande convient par contre très bien pour des enfants, justement en raison de sa saveur plus douce. Côté préparation en cuisine, rien de compliqué puisque nos offres de sauté de kangourou se préparent comme n'importe quel autre sauté de viande. Les grammages nets à consommer recommandés par le GEMRCN (à +/- 10 %) sont les mêmes que pour le sauté de chevreuil (pour rappel : 50 g pour les maternelles, 70 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, contre 100 g pour le déjeuner, et 100 à 120 g pour les adolescents, les adultes et les repas livrés à domicile). Compte tenu d'une perte à la cuisson d'environ 25 %, sauf en cas de cuisson basse température, vous devrez donc prévoir respectivement par personne 70 g, 95 g et 130 à 160 g de viande. A noter que la viande de kangourou est nutritionnellement intéressante, puisqu'elle contient en moyenne 22 % de protéines et pas plus de 1,5 % de matières grasses, dont une infime quantité d'acides gras saturés.



Le saviez-vous

Comme on peut le constater, les viandes de kangourou proposées dans notre sélection proviennent uniquement d'animaux abattus en Australie. Cela n'a rien de surprenant, puisque cette espèce animale herbivore n'est présente à l'état sauvage que dans cette région du monde. Aujourd'hui, elle y est massivement chassée car jugée envahissante et nuisible par les agriculteurs. La population fluctuant entre 15 à 35 millions d'individus, le gouvernement autorise les chasseurs à prélever 15 à 20 % de ce total, soit des millions de kangourous chaque année.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous du kangourou pour réaliser des terrines festives originales qui raviront vos convives.

Thèmes & Recettes

Australie : Kangourou meat pie

Festif : Croustade de kangourou aux senteurs de truffe

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	35158	96 kcal	22,8 %	1,1 %	0,8 %	< 0,01 %	28,50	DAMIEN DE JONG SAS Aussie Game
FRANCE FRAIS	110641	101 kcal	22,0 %	1,0 %	0,6 %	NC	22,00	EURO WILD Marque NC
KRILL	512056	92 kcal	21,6 %	traces	0,6 %	NC	36,00	Industriel NC marque NC
PASSION FROID	30526	106 kcal	22,0 %	2,2 %	1,0 %	0,5 %	22,00	Industriel NC sans marque
RELAIS D'OR	1153	103 kcal	23,0 %	/	1,5 %	NC	15,30	DAMIEN DE JONG SAS marque NC
TRANSFOURMET	833376	96 kcal	22,8 %	1,1 %	0,8 %	traces	28,50	DAMIEN DE JONG SAS DAM

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Provenance	Susceptible de contenir des projectiles de tir	Industriels Marque
BRAKE	35158	cru, morceau 40/60 g	cuissot de kangourou 100 %, dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	non	DAMIEN DE JONG SAS Aussie Game
FRANCE FRAIS	110641	cru, morceau 40/60 g	cuissot de kangourou 100 %, paré, dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	NC	EURO WILD Marque NC
KRILL	512056	cru, morceau 30/60 g	cuissot de kangourou 100 %, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	NC	Industriel NC marque NC
PASSION FROID	30526	cru, morceau 30/60 g	cuissot de kangourou 100 %, dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	non	Industriel NC sans marque
RELAIS D'OR	1153	cru, calibre selon demande	chute de cuissot de kangourou 100 %, partiellement dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	oui	DAMIEN DE JONG SAS marque NC
TRANSGOURMET	833376	cru, morceau 30/60 g	cuissot de kangourou 100 %, dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	oui	DAMIEN DE JONG SAS DAM

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Dimension	Industriels Marque
BRAKE	35158	Australie	Australie-France	24 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	DAMIEN DE JONG SAS Aussie Game
FRANCE FRAIS	110641	Australie	Australie	30 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	EURO WILD Marque NC
KRILL	512056	Australie	NC	18 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	Industriel NC marque NC
PASSION FROID	30526	Australie	Australie-France	36 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	Industriel NC sans marque
RELAIS D'OR	1153	Australie	NC	30 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	DAMIEN DE JONG SAS marque NC
TRANSGOURMET	833376	Australie	France	24 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	DAMIEN DE JONG SAS DAM

Références

- **La consommation de viande en France** : Cahiers nutrition, publication mai 2017, page 30, CIV <http://www.civ-viande.org/wp-content/uploads/2017/05/CIV-Consouv-V11-BD.pdf>
- **Pâté, mousse supérieur(e), terrine, crème**, fiche 2.1.7.2
Codes des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, IFIP, Institut du Porc, édition 2011
- **Gibier, une filière méconnue**, Franceinfo https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/gibier-une-filiere-meconnue_2535341.html
- **Valeurs nutritionnelles de la viande de lièvre et de lapin**, table de composition nutritionnelle CIQUAL <https://ciqual.anses.fr/>
- **Consommation de gibier sauvage**, publication de l'ANSES en date du 23/03/2018 <https://www.anses.fr/fr/content/consommation-de-gibier-sauvage-agir-pour-r%C3%A9duire-les-expositions-aux-contaminants-chimiques>
- **Biche, cerf, chevreuil, chevreton, daim : quelles différences ?**, Futura planète <https://www.futura-sciences.com/planete/questions-reponses/animaux-biche-cerf-chevreuil-chevreton-daim-differences-7340/>
- **Les kangourous, emblème de l'Australie** : <https://www.australia-australie.com/articles/les-kangourous-lembleme-de-laustrie/>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.
Base de données **AIDOMENU**, **Panel d'acheteurs de collectivités**