? Petit guide des morceaux de bœuf au Paraguay

? **Petit guide des morceaux de bœuf au Paraguay**

Voici un petit guide en photos pour vous aider à reconnaître les différents morceaux de bœuf et surtout à connaître leur **nom utilisé au Paraguay**.

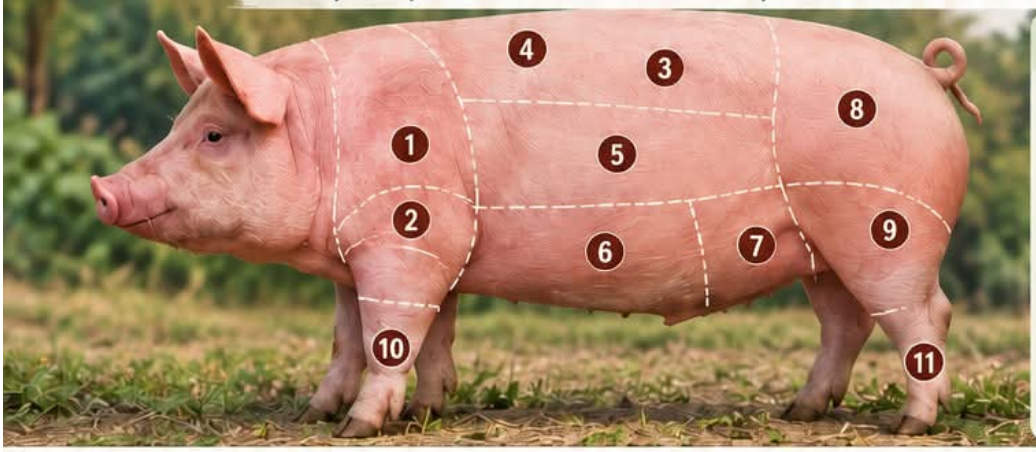
Les photos ne sont pas toutes parfaites et certaines appellations ou correspondances peuvent parfois varier légèrement selon les boucheries ou les régions. Il peut donc y avoir **quelques petites erreurs ou différences de découpe**.

Mais l'objectif est surtout de vous donner **une bonne idée visuelle et pratique**, afin de pouvoir mieux vous y retrouver lorsque vous achetez de la viande au Paraguay.

? Un guide simple et pratique à garder sous la main lors de vos achats ! ???

Les morceaux de porc au Paraguay

Repères pour choisir, cuisiner et se repérer chez le boucher



Modes de cuisson (icônes)

- Poêle / Sauté
- Four / Rôti
- Grill / Barbecue
- Mijoté
- Cuisson lente
- Charcuterie

1 Cabeza de lomo



(Échine)
Bien persillée, tendre et savoureuse.

2 Paleta



(Épaule)
Un peu plus ferme, très goûteuse.

3 Costilla de cerdo



(Carré avec os)
Tendre et savoureux.

4 Lomo



(Filet mignon)
Très tendre et maigre.

5 Costilla



(Travers / côtes)
Savoureuse et légèrement grasse.

6 Panceta



(Poitrine)
Grasse et très goûteuse.

7 Matambre de cerdo



(Poitrine fine)
Fine et savoureuse.

8 Bondiola



(Échine sans os)
Tendre et bien persillée.

9 Jamón de cerdo



(Jambon)
Maigre et tendre.

10 Codillo



(Jarret)
Plus ferme, très goûteux en cuisson lente.

11 Pierna



(Cuisse)
Maigre et polyvalente.

Grasa de cerdo



(Gras de porc)
Utilisée pour cuisiner ou pour la charcuterie.

Cuero de cerdo



(Couenne)
Pour des plats traditionnels (chicharrón) ou des bouillons.

Chorizo de cerdo



(Saucisse de porc)
Très courant au Paraguay.

Butifarra



(Boudin de porc)
Spécialité locale.

À retenir

- Les noms peuvent varier selon les boucheries et les régions.
- Chaque morceau a une cuisson idéale.
- Le porc est très présent au Paraguay et permet de nombreuses préparations : grillades, mijotés, rôtis, charcuterie, etc.

Idées d'utilisation

- **Grill / Asado** : costilla, bondiola, matambre, chorizo
- **Rôti au four** : lomo, carré, pierna
- **Mijoté** : paleta, codillo, panceta
- **Poêlée** : lomo, pierna, cabezade lomo
- **Charcuterie** : panceta, grasa, butifarra





Guide pratique des morceaux de bœuf au Paraguay

Comparatif Paraguay • France • Belgique

Repères pour bien choisir, cuisiner et se régaler !



Autres morceaux à connaître

Photo	Nom au Paraguay	Équivalent France	Équivalent Belgique	Caractéristiques / Utilisation
	**Bavette de flanchet (vacío)**	Bavette de flanchet	Bavette de flanchet	Viande savoureuse, avec des fibres longues. Très appréciée au barbecue. Grill / Poêle / Four
	**Peceto**	Rond de gîte (œil de ronde)	Morceau maigre de cuisse	Viande maigre et tendre. Idéal pour rôtis, carpaccios ou viande froide. Mijoté / Four
	**Bola de lomo**	Morceau de cuisse type noix / tranche	Morceau maigre de cuisse	Tendre et peu gras. Parfait pour milanesas, rôtis ou steaks. Poêle / Four
	**Carnaza negra (carnaza de paleta)**	Morceaux à mijoter	Morceaux pour carbonnades	Plus ferme, riche en goût. Idéal pour ragoûts, carbonnades et cuisson lente. Mijoté
	**Costilla (asado de tira)**	Côte / travers de bœuf	Côte / plate côte	Très savoureuse, avec os. Incontournable pour l'asado (barbecue paraguayen). Grill / Barbecue
	**Osobuco**	Jarret avec os	Jarret avec os	Riche en collagène. Parfait pour une cuisson lente (mijoté). Mijoté / Four
	**Matambre**	Flanchet / viande à pot-au-feu	Flanchet / viande à bouillir	Pièce fine et plate, savoureuse. Souvent grillée, roulée ou farcie. Peut aussi se préparer en pot-au-feu. Grill / Four
	**Araña (araignée)**	Araignée	Araignée	Morceau persillé, très tendre et savoureux. Idéal pour le grill, la poêle ou en tranches rapides. Grill / Poêle
	**Lomo**	Filet mignon	Filet pur	Le morceau le plus tendre et le plus maigre. Idéal pour médaillons, steaks ou rôtis. Poêle / Four
	**T-Bone / Bife ancho (con hueso)**	T-bone / Entrecôte avec os	T-bone / Côte à l'os	Morceau noble, savoureux, avec os. Parfait pour le barbecue. Grill / Barbecue

À retenir

- Les noms peuvent varier selon les boucheries et les régions.
- Chaque morceau a une cuisson idéale.
- Le bœuf paraguayen est savoureux et permet de nombreuses préparations : grillades, mijotés, rôtis, etc.

Idées d'utilisation

- **Grill / Asado** : vacío, araña, costilla, lomo, bife ancho.
- **Mijoté** : osobuco, carnaza negra, matambre, peceto.
- **Poêle** : araña, lomo, bifes.
- **Four** : rôtis (peceto, lomo), costilla, matambre.

Conseil perso

"Choisis ton morceau en fonction de la recette, de la texture que tu préfères et surtout... fais-toi plaisir !"

LES BONS MORCEAUX FONT LES GRANDS REPAS

Une même passion, trois terroirs

Guide pratique des morceaux de bœuf au Paraguay

Comparatif Paraguay • France • Belgique



Quand on arrive au Paraguay, les noms des morceaux de bœuf peuvent être déroutants. Voici un guide simple pour s'y retrouver entre les appellations paraguayennes, françaises et belges.

MÊMES MORCEAUX MÊMES ÉMOTIONS

Les morceaux les plus utiles au quotidien

Du champ à l'assiette le même plaisir



PARAGUAY	FRANCE	BELGIQUE	À SAVOIR
Lomito	Filet de bœuf	Filet pur	Le morceau le plus tendre, très maigre. Idéal pour médaillons, tournedos et cuisson rapide.



PARAGUAY	FRANCE	BELGIQUE	À SAVOIR
Bife ancho / Ojo de bife	Entrecôte / noix d'entrecôte	Entrecôte	Très goûteux et persillé. Excellent à la poêle ou au barbecue.



PARAGUAY	FRANCE	BELGIQUE	À SAVOIR
Bife angosto / Bife de chorizo	Faux-filet	Contre-filet	Un très bon steak, tendre et savoureux.



PARAGUAY	FRANCE	BELGIQUE	À SAVOIR
Tapa de cuadril / Picaña	Aiguillette de rumsteck / picanha	Picanha / rumsteak	Grand classique d'Amérique du Sud. Garder la couche de gras à la cuisson.



PARAGUAY	FRANCE	BELGIQUE	À SAVOIR
Rabadilla / Cuadril	Rumsteck	Rumsteak	Assez tendre et plutôt maigre. Convient en steaks ou en rôti.



PARAGUAY	FRANCE	BELGIQUE	À SAVOIR
Colita de cuadril	Aiguillette baronne / tri-tip	Aiguillette baronne	Pièce tendre et savoureuse, à cuire entière ou en steaks.



Pour un bon steak

Ojo de bife • Bife de chorizo • Lomito • Picaña

Simplement le meilleur



Guide pratique des morceaux de bœuf au Paraguay

Comparatif Paraguay • France • Belgique

Repères pour bien choisir, cuisiner et se régaler !



Autres morceaux à connaître

Photo	Nom au Paraguay	Équivalent France	Équivalent Belgique	Caractéristiques / Utilisation
	**Bavette de flanchet (vacío)**	Bavette de flanchet	Bavette de flanchet	Viande savoureuse, avec des fibres longues. Très appréciée au barbecue. Grill / Poêle / Four
	**Peceto**	Rond de gîte (œil de ronde)	Morceau maigre de cuisse	Viande maigre et tendre. Idéal pour rôtis, carpaccios ou viande froide. Mijoté / Four
	**Bola de lomo**	Morceau de cuisse type noix / tranche	Morceau maigre de cuisse	Tendre et peu gras. Parfait pour milanesas, rôtis ou steaks. Poêle / Four
	**Carnaza negra (carnaza de paleta)**	Morceaux à mijoter	Morceaux pour carbonnades	Plus ferme, riche en goût. Idéal pour ragoûts, carbonnades et cuisson lente. Mijoté
	**Costilla (asado de tira)**	Côte / travers de bœuf	Côte / plate côte	Très savoureuse, avec os. Incontournable pour l'asado (barbecue paraguayen). Grill / Barbecue
	**Osobuco**	Jarret avec os	Jarret avec os	Riche en collagène. Parfait pour une cuisson lente (mijoté). Mijoté / Four
	**Matambre**	Flanchet / viande à pot-au-feu	Flanchet / viande à bouillir	Pièce fine et plate, savoureuse. Souvent grillée, roulée ou farcie. Peut aussi se préparer en pot-au-feu. Grill / Four
	**Araña (araignée)**	Araignée	Araignée	Morceau persillé, très tendre et savoureux. Idéal pour le grill, la poêle ou en tranches rapides. Grill / Poêle
	**Lomo**	Filet mignon	Filet pur	Le morceau le plus tendre et le plus maigre. Idéal pour médaillons, steaks ou rôtis. Poêle / Four
	**T-Bone / Bife ancho (con hueso)**	T-bone / Entrecôte avec os	T-bone / Côte à l'os	Morceau noble, savoureux, avec os. Parfait pour le barbecue. Grill / Barbecue

À retenir

- Les noms peuvent varier selon les boucheries et les régions.
- Chaque morceau a une cuisson idéale.
- Le bœuf paraguayen est savoureux et permet de nombreuses préparations : grillades, mijotés, rôtis, etc.

Idées d'utilisation

- **Grill / Asado** : vacío, araña, costilla, lomo, bife ancho.
- **Mijoté** : osobuco, carnaza negra, matambre, peceto.
- **Poêle** : araña, lomo, bifes.
- **Four** : rôtis (peceto, lomo), costilla, matambre.

Conseil perso

"Choisis ton morceau en fonction de la recette, de la texture que tu préfères et surtout... fais-toi plaisir !"

Révision #1
Créé 2026-09-12 19:24:37 UTC par Le Chef Cédric
Mis à jour 2026-09-12 19:27:06 UTC par Le Chef Cédric