

**VERY
GOÛT
DE
TRIPES!**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2018
EMBARQUEMENT IMMÉDIAT POUR
LE TOUR DU MONDE
DES SPÉCIALITÉS TRIPIÈRES



Juin 2018

« VERY GOÛT DE TRIPES » UN VOYAGE TRIPANT POUR LA 18ÈME ÉDITION DE NOVEMBRE LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS

**En novembre, préparez votre sac de voyage pour découvrir
le 5^{ème} quartier aux saveurs des quatre coins du monde !**

**Un décollage immédiat est prévu pour vos papilles en
direction de l'Afrique, l'Amérique latine, l'Asie, l'Océanie et
l'Europe avec 5 recettes tripières inédites, riches en goûts,
aux morceaux variés et faciles à préparer !**

Qu'ils soient rouges ou blancs, à poêler, à mijoter, fondants,
croquants, fermes, onctueux ou soyeux, issus du bœuf, du veau,
de l'agneau ou du porc,
les Produits Tripiers sont toujours là pour nous régaler et à des prix
très raisonnables.

En 2018, laissez-vous embarquer dans ce voyage culinaire
et remplissez votre carnet de voyage
grâce aux « Very Goût de Tripes » !

Crédits photos : INTERBEV / Produits Tripiers / Amélie Roche

De nombreuses autres recettes sont disponibles sur simple demande !

Service de presse : VFC Relations Publics
14 rue Carnot - 92309 Levallois-Perret Cedex
Tél : 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03
Jessica Novelli : jnovelli@vfcrp.fr
Cynthia Barbe : cbarbe@vfcrp.fr


PRODUITS TRIPIERS
BONS DE LA TÊTE
AUX PIEDS!

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Joue de bœuf à la mexicaine

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de joue de bœuf
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 carottes
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 piment rouge jalapeno
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 400 g de maïs en grain
- 180 g de haricots rouges (cuits)
- 20 cl de pulpe de tomate
- 1 cube de bouillon de bœuf
- Quelques gouttes de sauce pimentée
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Préparation

Couper la joue de bœuf en cubes, égoutter et rincer le maïs, épépiner les poivrons et les couper en lanières, peler les carottes et les couper en petits dés, peler l'oignon et l'émincer finement, épépiner le piment et le couper en fines rondelles, peler l'ail et le dégermer.

Chauffer l'huile dans une cocotte, colorer la joue de bœuf à feu vif et la réserver. La remplacer par l'oignon et le colorer légèrement, remettre la joue de bœuf, ajouter l'ail pressé, le piment et la pulpe de tomate, verser de l'eau à hauteur, ajouter le cube de bouillon, les carottes et les poivrons, couvrir et laisser mijoter 45-50 minutes.

Ajouter les haricots rouges, saler et poivrer si besoin, verser quelques gouttes de sauce pimentée et poursuivre la cuisson 15 minutes en mélangeant régulièrement, ajouter le maïs 5 minutes avant la fin de la cuisson en mélangeant délicatement.

Servir la joue de bœuf à la mexicaine décorée de coriandre finement ciselée.

Burgers de hampe de bœuf à l'australienne

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de hampe de bœuf dans sa partie la plus épaisse
- 4 tranches de betterave cuite
- 4 tranches d'ananas
- 4 belles feuilles de laitue
- 4 tranches de bacon
- 4 tranches de cheddar
- 1 c. à soupe d'oignons frits
- 4 pains à burger
- 4 œufs
- 4 c. à café de mayonnaise
- 4 c. à café de ketchup
- Sel et poivre du moulin



Préparation

Chauffer fortement une poêle, saisir la hampe à feu vif, 1 à 2 minutes de chaque côté selon le degré de cuisson souhaité, la saler, la poivrer et la laisser reposer 3 minutes sous une feuille de papier aluminium avant de la couper en lanières.

Faire dorer légèrement les tranches d'ananas et de bacon, cuire les œufs sur le plat, couper les pains à burger en deux et les faire griller, mélanger la mayonnaise et le ketchup.

Monter les burgers : étaler la sauce sur la base des pains, déposer la laitue, la betterave, des lanières de hampe, le cheddar, le bacon et l'œuf, saupoudrer d'oignons frits et fermer avec les chapeaux.

Servir les burgers de hampe de bœuf à l'australienne accompagnés de chips.

Foie de veau à l'indienne

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de foie de veau
- 1 poivron jaune
- 1 yaourt nature
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 piment vert
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 1 c. à café bombée de garam masala
- ½ c. à café de cumin moulu
- ½ c. à café de curcuma moulu
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Préparation

Couper le foie de veau en lanières, peler l'oignon et le couper en fines lamelles, peler l'ail et le dégermer, épépiner le poivron et le couper en dés, couper le piment en fines rondelles.

Chauffer une poêle avec l'huile d'olive, saisir rapidement et à feu vif les lanières de foie de veau, les réserver et les remplacer par les épices, cuire 1 à 2 minutes, mélanger, ajouter l'oignon, le piment et l'ail pressé, cuire 4 à 5 minutes, ajouter le poivron, le yaourt et poursuivre la cuisson 3 à 4 minutes.

Remettre les lanières de foie de veau et bien les enrober de la sauce, saler et poivrer si besoin et laisser mijoter 10 à 12 minutes à feu doux.

Servir le foie de veau à l'indienne parsemé de menthe ciselée et accompagné d'un riz basmati aux épices indiennes (ajowan, nigelle, fenugrec...).

Tajine de langues d'agneau aux gombos et citrons confits

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1h45 minutes

Pour 4 personnes

- 3 langues d'agneau
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 300 g de gombos
- 1 cm de gingembre frais râpé
- Quelques brins de coriandre fraîche
- 2 citrons confits
- 1 pincée de cumin moulu
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café bombée de concentré de tomate
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Préparation

Couper les langues d'agneau dans la longueur en 2 ou 3 tranches selon leur taille, peler l'ail et le dégermer, peler l'oignon et le couper en lamelles, équeuter les gombos, couper les citrons confits et les tomates en quartiers.

Chauffer un plat à tajine ou une cocotte avec l'huile, faire revenir les langues d'agneau et suer les oignons, ajouter les épices et bien mélanger, saler, poivrer, ajouter le concentré de tomate et verser de l'eau à hauteur, mélanger et laisser cuire 1h20 à feu doux jusqu'à ce que les langues d'agneau soient bien tendres et que leur peau se détache facilement. Peler les langues, les remettre dans le plat ou la cocotte, ajouter les gombos, les citrons confits et les tomates, poursuivre la cuisson 15 minutes.

Servir le tajine de langues d'agneau aux gombos et citrons confits décoré de coriandre ciselée.

Rognons de porc au vinaigre balsamique, oignons et miel

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 rognons de porc ouverts en deux et dénervés
- 1 gros oignon
- 1 échalote
- Quelques brins de thym frais
- 1 branche de romarin frais
- 2 c. à soupe de miel
- 30 cl de vinaigre balsamique
- Beurre
- Huile d'olive
- Fleur de sel et poivre au moulin



Préparation

Peler l'oignon et l'échalote, les couper en fines lamelles.

Faire revenir doucement l'oignon et l'échalote dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, ajouter le vinaigre balsamique, cuire 2 à 3 minutes à feu vif en mélangeant et laisser cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation du vinaigre.

Chauffer une poêle avec une noix de beurre, colorer les rognons une quinzaine de minutes à feu modéré, retirer l'excédent de gras si besoin, saler et poivrer, ajouter le miel et le confit d'oignon et d'échalote, mélanger et cuire 2 minutes à feu doux.

Servir les rognons de porc au miel et au confit d'oignons, parsemés de thym, de romarin émiettés et accompagnés de pâtes fraîches.