NEWSLETTER PRINTEMPS 2021

Tripes DE FOOD PRINTANIER

OSEZ MANGER OSÉ LES PRODUITS TRIPIERS

Très appréciés pour leurs qualités nutritionnelles et gustatives, les Produits Tripiers se savourent en toutes saisons. Riches en protéines et faibles en lipides, ils s'adaptent parfaitement aux recettes printanières plus légères.

DÉCOUVREZ NOS INFOS ET RECETTES DE SAISON POUR OSER MANGER OSÉ AVEC LES PRODUITS TRIPIERS !

À VOS LISTES DE COURSES !

Pour un parfait équilibre dans l'assiette, à prix imbattables, pensez aux Produits Tripiers ! Avec un prix moyen affiché de 9,31€* au kilo, oser manger osé avec les Produits Tripiers est l'occasion de s'ouvrir, à une diversité de morceaux pour accompagner, avec équilibre et à prix doux, légumes, céréales et féculents au quotidien.

PRÊT À « FLEXI'TRIPER » POUR DES ASSIETTES DE PRINTEMPS RAISONNÉES ET RAISONNABLES ?

L'arrivée du printemps et du redoux est l'occasion d'adopter un mode alimentaire plus léger, où viande, légumes et légumineuses se savourent en juste quantité pour une alimentation équilibrée. Les instances de santé publique préconisent d'ailleurs de respecter un seuil maximum hebdomadaire de 500 g de viande rouge, dont les produits tripiers font partie, (hors volaille et hors charcuterie cuite) par semaine, alors osons goûter aux Produits Tripiers… ! Un conseil pour les incorporer aux salades de saisons : leur couleur doit être franche et brillante à cru, c'est un gage de leur qualité et de leur fraîcheur !

laViande et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

interbev
INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

*(Source INTERBEV)

Préparation :
40 MIN

Cuisson :
3 H

Mode de cuisson :
AU FOUR

INGRÉDIENTS
pour 4 personnes

- **1 queue de boeuf**
- **2 poireaux**
- **1 oignon**
- **4 carottes**
- **1 c.à.s de farine**
- **75 cl de vin rouge**
- **1 feuille de laurier**
- **2 poignées d'un mélange de jeunes pousses**
- **1/2 botte de radis roses**
- **Quelques germes de radis (facultatif)**
- **20 g de beurre**
- **Huile d'olive**
- **Sel et poivre du moulin**

CANNELLONIS DE QUEUE DE BOEUF AUX POIREAUX ET SALADE

- Peler puis émincer l'oignon, réserver.
- Peler puis découper en tranches les carottes, réserver.
- Dans une cocotte, faire revenir avec un filet d'huile d'olive et 20 g de beurre la queue de bœuf sur les deux faces, saler, poivrer, dégraisser puis débarrasser.
- Ajouter les oignons et les carottes, faire suer 2 minutes puis ajouter la farine, mélanger puis mouiller de vin rouge.
- Remettre la queue de bœuf et ajouter le laurier, saler, poivrer.
- Laisser mijoter à couvert et à feux doux ou dans un four à 170°C (th 6) pendant 2h30 à 3h.
- A l'issue de la cuisson, débarrasser, laisser tiédir puis effilocher la chair de la queue.
- Dégraisser le jus de cuisson puis le faire réduire si nécessaire jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Dans un grand volume d'eau salée, pocher les poireaux coupés en tronçons de 8 à 10 cm pendant 7 à 8 minutes.
- Egoutter puis éponger délicatement sur un papier absorbant.
- Garnir chaque cannelloni de poireau de queue de bœuf effilochée.
- Dresser les cannellonis accompagnés d'une salade de jeunes pousses et de rondelles de radis roses et germes puis napper de sauce.

ESCALOPE DE RIS DE VEAU AUX ASPERGES

Préparation :
30 MIN

Cuisson :
20 MIN

Mode de cuisson :
À LA POÊLE

INGRÉDIENTS
pour 4 personnes

- **600 g de ris de veau**
- **24 asperges vertes**
- **150 g de morilles fraîches ou déshydratées**
- **2 échalotes**
- **15 cl de fond de veau**
- **15 cl de crème liquide**
- **40 g de beurre**
- **30 g de farine**
- **10 cl d'huile d'olive**
- **1 pincée de gros sel**
- **Ciboulette**
- **Sel et poivre du moulin**

- Porter une casserole d'eau à ébullition puis plonger les ris de veau une dizaine de minutes, égoutter et réserver.
- Peler les asperges et les couper à la base pour ne garder que les têtes et la partie tendre.
- Dans un grand volume d'eau salée, plonger les asperges 6 à 8 minutes avant de les débarrasser dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson.
- Peler puis ciseler les échalotes.
- Fondre 20 g de beurre dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et suer les échalotes 2 minutes à feu modéré jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajouter les morilles, mélanger puis ajouter le fond de veau, laisser cuire quelques minutes avant d'ajouter la crème liquide, saler et poivrer
- Découper le ris de veau en tranches puis les passer chacune dans la farine et tapoter pour retirer l'excédent.
- Dans une poêle, fondre le reste de beurre avec un filet d'huile d'olive puis ajouter les escalopes de ris de veau.
- Cuire 2 minutes sur chaque face à feu assez fort afin d'obtenir une belle coloration, saler et poivrer.
- Dresser les asperges et les escalopes de ris de veau, napper de sauce aux morilles et parsemer de ciboulette ciselée.

CROUSTILLANTS DE PIEDS DE PORC, FÈVES À LA MENTHE

Préparation :
1H (+2H REPOS)

Cuisson :
10 MIN

Mode de cuisson :
AU FOUR

INGRÉDIENTS
pour 4 personnes

- **2 pieds de cochon cuits (ou cuisson 3 h au préalable dans un court bouillon)**
- **100 g d'épinards en branches**
- **1 échalote**
- **20 g de noisettes**
- **2 oignons**
- **4 feuilles de brick**
- **1 oeuf**
- **1 kg de fèves**
- **50 g de beurre**
- **1/2 bouquet de menthe fraîche**
- **10 cl d'huile d'olive**
- **2 citrons vert**
- **1 pincée de gros sel**
- **Sel et poivre du moulin**

- Eplucher puis ciseler finement les oignons.
- Désosser les pieds de cochon, récupérer la chair.
- Dans une poêle, à feu doux, faire suer les oignons avec 20 g de beurre.
- Ajouter l'échalote ciselée, les pieds de porc, puis les épinards et les noisettes concassées.
- Saler et poivrer légèrement.
- Confectionner un boudin avec le mélange puis le filmer et le laisser refroidir 2 h au réfrigérateur (en refroidissant la gélatine naturellement comprise dans les pieds va durcir la préparation).
- Retirer le film et découper le boudin en quatre portions ou plus et les enfermer chacun dans une feuille de brick en repliant les rebords comme un petit paquet cadeau en collant le tout à l'œuf battu et au pinceau.
- Cuire à la poêle avec le reste de beurre recto verso pour une belle coloration et terminer la cuisson au four pendant 8 minutes à 200°C (th 7).
- Ecosser les fèves (uniquement si utilisation de fèves fraîches) et les faire blanchir dans une eau bouillante salée au gros sel pendant 5 minutes avant de les débarrasser puis de les passer sous un filet d'eau froide. Les débarrasser ensuite de leur membrane transparente.
- Débarrasser dans un saladier, ajouter l'huile d'olive, le jus des 2 citrons verts, saler, poivrer légèrement et terminer par la menthe ciselée avant de dresser puis de déguster.

LE MOT DE LA FAIM !

FONDANT ! Surtout quand on se régale d'une délicieuse escalope de ris de veau aux asperges, crème de morilles…

OSER MANGER OSÉ AVEC DES PRODUITS TRIPIERS DE PORC !

Avec son excellent rapport qualité/prix, le porc et ses morceaux « canailles » se cuisinent en un tour de main ! A faire revenir avec un peu de matière grasse dans un wok, il n'y a pas plus simple pour jouer les équilibristes de l'assiette en mixant Produits Tripiers de porc & légumes croquants !

LE CHIFFRE DE SAISON !

LES MORCEAUX ISSUS DU PORC REPRÉSENTENT **31%** **DES ACHATS DE PRODUITS TRIPIERS,**

Ils se situent juste derrière ceux du bœuf, qui représentent 39 % des achats.

CULTURE FOOD !

Saviez-vous que les Produits Tripiers désignent les morceaux comestibles, qui ne sont pas directement attachés à la carcasse ? On les appelle également « cinquième quartier » par rapport aux quatre autres, deux à l'avant de l'animal et deux à l'arrière.

*Sources : Kantarworldpanel au 30/11/2020

Pour toujours plus de Produits Tripiers, rendez-vous sur

PRODUITSTRIPIERS.COM

et sur les réseaux sociaux pour retrouver bonnes recettes et bonnes adresses !

#FoodDeTripes

CONTACT PRESSE : GULFSTREAM COMMUNICATION

Laura Gayoux – lgayoux@gs-com.fr – 01 72 00 24 47

Mélissa Ouakrat – mouakrat@gs-com.fr – 01 72 00 24 43

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE