

22^{ÈME} ÉDITION
DE NOVEMBRE,
LE MOIS DES
PRODUITS TRIPIERS

OSEZ MANGER OSE!

blind
tripes

JOUER LA CARTE DU TROMPE-L'ŒIL, POUR UN TRIP' CULINAIRE
AUSSI GOURMAND QUE DÉROUTANT... DIRECTION LILLE !

▼ Pour sa 22^{ème} édition, « Novembre, le mois des Produits Tripiers » s'aventure sur le domaine du trompe-l'œil et de l'illusion ! Découvertes, sensations et émotions sont au menu du BLIND TRIPES, la nouvelle expérience culinaire que nous réservent tripiers, artisans bouchers, détaillants, distributeurs, GMS, chefs et restaurateurs tout au long du mois de novembre...

Osez manger osé est le défi qu'ils lancent pour déjouer les a priori et redonner au cinquième quartier toutes ses lettres de noblesse.

Florian On Air, le maître du jeu de cette saison, a mis le cap au Nord ! Son défi ? Faire triper le plus grand nombre avec des recettes en trompe-l'œil, imaginées pour l'occasion par le **Chef Arnaud Baptiste**. Les ch'tis ne s'y attendent pas ! **Florian On Air** sur la Grand Place pour faire déguster une recette mystère de Produits Tripiers. On a hâte de voir le résultat !

**Rendez-vous sur les réseaux sociaux des Produits Tripiers
pour découvrir la réaction en image des Blind Tripes testeurs !**

BLIND TRIPES



#BLIND TRIPES



FLORIAN ON AIR

Animateur radio et vlogueur food, Florian est le serial testeur incontournable de Youtube avec ses vlogs « Food, Travel & Good Vibes », suivis par plus de 681 000 abonnés, addicts à ses vidéos tournées aux 4 coins de France et du monde, à la découverte de tout ce qui se fait de bon et de nouveau sur la sphère food !

@FLORIANONAIR QU'EST-CE QUI TE FAIT TRIPER DANS LE « BLIND TRIPES » ?

Aller à la rencontre des Lillois, des Marseillais, des Strasbourgeois et des Nantais, les filmer en train de décrypter les ingrédients mystères au cœur des recettes d'Arnaud, c'est ça qui est tripant ! Je fais cela tous les jours avec mes vlogs « Food, Travel & Good Vibes », cette fois, c'est moi qui passe derrière la caméra, et ce sera aux aventuriers du goût, que je croiserai, de livrer leurs propres impressions gourmandes !

CHICHE ON VOUS EN DIT PLUS SUR LA SAUCE À LAQUELLE LES LILLOIS SE FONT CUISINER !

▼ Des tempuras, oui, mais à quoi ? Un Produit Tripier aux saveurs de noisette... Oui c'est bien de l'Agneau. Les Tempuras de rognons d'Agneau mayonnaise à la diable du Chef Arnaud Baptiste, vous feront-elles craquer ?



ARNAUD BAPTISTE

@ARNAUDBAPTISTE QU'EST-CE QUI TE FAIT TRIPER DANS LE « BLIND TRIPES » ?

Moderniser la tradition française, avec une cuisine créative, basée avant tout sur le goût, c'est ça mon trip en cuisine ! J'espère que les gens prendront autant de plaisir à relever le défi du Blind Tripes que j'en ai eu en créant mes recettes à base de Produits Tripiers !

Avec sa gouaille parisienne, sa bonne humeur et son humour, Arnaud Baptiste fait partie de ces Chefs canailles qui ont plus d'un tour dans leurs toques ! Arnaud s'est fait connaître du grand public lors de la saison 12 de Top Chef où il n'est pas passé inaperçu. Au cours de cette émission, il a plus d'une fois cassé les codes et ne s'est rien interdit, se plaisant à aller jusqu'à la provocation, comme avec son trompe-l'œil hallucinant lors de l'épreuve jugée par le Chef espagnol Andoni Aduriz.

TEMPURA DE ROGNONS D'AGNEAU, MAYONNAISE À LA DIABLE

4 personnes

35 minutes

10 minutes



INGRÉDIENTS

400g de rognons d'agneau
2 c. à s. de beurre
2 jaunes d'œuf
1 gousse d'ail
1 botte de persil
20 cl d'huile d'olive
1kg de farine
80 cl d'eau pétillante
Huile de friture

Pour la mayonnaise à la diable :

2 œufs
2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
40cl d'huile d'olive
½ c. à c. de piment d'Espelette en poudre
5cl de jus de tomate
5cl de vin blanc
100g de cornichons
½ botte de ciboulette

LA PRÉPARATION

- Nettoyer et dégraisser les rognons. Les couper en 2 ou 3 selon leur taille. Ajouter du beurre dans une poêle et les faire revenir en aller-retour rapide. Réserver.
- Faire une persillade avec l'ail, 20cl d'huile d'olive et le persil haché. Y mettre les rognons à mariner environ 15 min.
- Pendant ce temps, réaliser la pâte à tempuras avec la farine, les deux jaunes d'œuf et l'eau pétillante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.
- Pour la mayonnaise à la diable : mélanger les œufs, la moutarde à l'ancienne et l'huile. Une fois la mayonnaise bien montée, ajouter le piment d'Espelette, les cornichons taillés en brunoise, le jus de tomate, le vin blanc et la ciboulette ciselée. Assaisonner et réserver au frais.
- Passer les rognons marinés dans la farine, puis dans la pâte à tempuras. Les mettre à frire dans l'huile de friture à 180°. Réitérer une deuxième fois ces étapes jusqu'à l'obtention d'une coloration bien dorée.
- Débarrasser et saler.
- Pour le dressage : disposer les tempuras de rognons dans une assiette et servir la mayonnaise à la diable, dans un bol à côté.**

Rendez-vous sur les réseaux sociaux des Produits Tripiers
pour découvrir la réaction en image des Blind Tripes testeurs !

www.produitstripiers.com

BLIND TRIPES



#BLIND TRIPES

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION



Contacts presse : Gulfstream Communication

Justine Chevrier – jchevrier@gs-com.fr – 06 20 48 53 71 • Mélissa Ouakrat – mouakrat@gs-com.fr – 06 86 06 16 09