

OSEZ MANGER OSÉ!

NEWSLETTER N°4

blind
tripes

OSER GOÛTER LES PRODUITS TRIPIERS LES YEUX FERMÉS

À VOS AGENDAS DE RENTRÉE ! RENDEZ-VOUS POUR « NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS »

Prêt à tester l'expérience « **BLIND TRIPES** » à l'occasion de la 22^e édition de « **NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS** » ? Cette année, les Produits Tripiers ont décidé de jouer la carte du mystère pour surprendre le plus grand nombre. L'expérience sera follement gourmande, avec un chef aux quatre coins de la France, pour nous faire « triper » avec des recettes aussi mystérieuses que savoureuses.

Rendez-vous dès le 1^{er} jour de novembre sur le site www.produitstripiers.com pour découvrir ce que nous réserve l'événement Blind Tripes ! Chefs, restaurateurs, artisans tripiers et bouchers seront évidemment de la partie, partout en France, pour mettre à l'honneur le cinquième quartier.

Pour entrer dans le game du « Blind Tripes », un conseil : ouvrez l'œil, de Lille à Marseille, en passant par Strasbourg ou Nantes, un animateur connu de tous pourraient vous accoster en pleine rue pour vous faire deviner les ingrédients qui se cachent au cœur de la recette qu'il vous invitera à déguster !

Le long des devantures de restaurants, des vitrines de commerces de bouche, dans les grandes surfaces... mettez-vous en quête du fameux macaron rose « OSEZ MANGER OSÉ » de la campagne des Produits Tripiers, le gimmick de celles et ceux prêts à tester de nouvelles expériences en cuisine...

Rendez-vous le 1^{er} novembre 2022 sur le site www.produitstripiers.com pour tout savoir du **BLIND TRIPES** et des professionnels mobilisés en France pour l'occasion.

VOUS EN AVEZ L'EAU À LA BOUCHE ?

En attendant de découvrir à quelle sauce les Produits Tripiers vont vous cuisiner en novembre, découvrez 5 recettes idéales pour batchcooker et aborder la rentrée en toute sérénité !



www.produitstripiers.com

PAPPARDELLE BOLOGNAISE

DE CŒUR DE VEAU

 4 personnes

 30 minutes

 3 heures

INGRÉDIENTS

1 kg de queue de bœuf, coupée en tronçons de 5 cm

400 à 500 g de pappardelle (larges pâtes)

2 tranches de poitrine fumée

1 carotte

1 oignon jaune

1 poireau

1 branche de céleri

3 gousses d'ail

60 g de beurre doux

4 c. à soupe d'huile d'olive

50 cl de vin rouge assez puissant

800 g de tomates pelées concassées en conserve

25 cl de bouillon de bœuf

Parmesan

Aromates :

2 feuilles de laurier

2 branches de romarin

3 branches de thym

Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- ❖ Peler la carotte et l'oignon. Nettoyer le poireau. Détailler le céleri, la carotte et le poireau en petits tronçons. Hacher l'oignon. Peler l'ail et l'écraser avec la lame d'un couteau. Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une cocotte. Ajouter la queue de bœuf et la poitrine fumée et faire revenir sur feu moyen pendant 8 minutes. Ajouter les légumes, l'ail et l'oignon et poursuivre la cuisson sur feu doux 10 minutes. Saler légèrement. Verser le vin et faire réduire de moitié sur feu moyen pendant 10 minutes environ.
- ❖ Verser les tomates et le bouillon de bœuf. Ajouter les aromates. Couvrir et laisser cuire à frémissement pendant 2 heures 30 jusqu'à ce que la queue de bœuf soit très tendre. Retirer la viande de la cocotte et laisser tiédir. L'effilochez et la remettre dans la sauce. Saler et poivrer. Faire réchauffer sur feu doux.
- ❖ Faire cuire les pappardelles al dente dans une casserole d'eau bouillante salée. Egoutter et ajouter à la sauce. Mélanger délicatement.
- ❖ Servir les pappardelles dans des assiettes creuses, recouvertes du reste de sauce et de parmesan fraîchement râpé.

TOURTE DE ROGNONS BLANCS D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS




4 personnes


20 minutes


1 heure

INGRÉDIENTS

8 rognons blancs d'agneau préparés par le tripier

100 g d'allumettes de poitrine fumée

300 g de champignons de saison (champignons de Paris, chanterelles, girolles...)

1 oignon rouge

1 belle gousse d'ail

5 brins de cerfeuil

2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi

1 jaune d'œuf

10 cl de fond de veau

1 c. à soupe de crème fraîche épaisse

2 c. à soupe d'huile d'olive

30 g de beurre demi-sel

Sel et poivre du moulin

Graines de sésames noires et blanches (facultatif)

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- ✔ Préchauffer le four à 180° C (thermostat 7).
- ✔ Ouvrir les rognons blancs dans leur largeur et les couper en deux ou trois morceaux, rincer les champignons, les essuyer et les couper grossièrement, peler l'ail et l'oignon, les hacher finement.
- ✔ Chauffer le beurre dans une sauteuse, colorer les rognons 5 minutes à feu modéré et les réserver sur une assiette.
- ✔ Chauffer la même sauteuse avec l'huile, faire fondre l'ail et l'oignon 5 minutes à feu modéré, ajouter les champignons et les allumettes de poitrine fumée, mélanger et faire revenir 2 minutes à feu vif, verser le fond de veau et la crème fraîche, ajouter les rognons, mélanger et laisser épaissir le mélange 10 minutes à feu doux.
- ✔ Dans un cercle à tarte, abaisser une pâte feuilletée en la laissant déborder de 1 centimètre, répartir le mélange de rognons aux champignons, saler, poivrer et ajouter le cerfeuil effeuillé, mouiller le débord de la pâte avant de recouvrir avec la seconde pâte feuilletée et bien faire adhérer les bords. Faire un petit décor avec la pointe d'un couteau, badigeonner d'œuf battu à l'aide d'un pinceau, faire un trou au centre, parsemer de graines de sésame et cuire la tourte 30 à 35 minutes au four.
- ✔ Servir la tourte bien chaude accompagnée d'une salade de saison.

ASTUCE D'ARTISANS-TRIPIERS :
Préparer des mini-tourtes dans des moules individuels.

ROGNONS DE PORC PANÉS

SAUCE TARTARE ET CRUDITÉS



© ProduitsTipres_Interieur_Scotchmon


4 personnes


40 minutes


20 minutes

INGRÉDIENTS

3 Rognons de porc

Bouillon :

Vin
Vinaigre
Cassonade
Épices
Gousse d'ail
Poireaux
Gros sel

Chapelure :

Pain toasté
3 œufs
Huile d'Olive
Poivre
Cumin
Farine
Moutarde

Sauce tartare :

Mayonnaise maison
Câpres
Cornichons
Cerfeuil
Ciboulette
Persil

Salade :

De la Tétragone
Fenouil
Oignons rouges

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- ▼ Commencer par préparer le bouillon en ajoutant dans une grosse casserole remplie d'eau, les épices, le vin, le vinaigre, la cassonade, les gousses d'ail et le poireau ainsi que le gros sel et laisser bouillir.
- ▼ Préparer ensuite la chapelure qui servira à paner les rognons. Pour réaliser la chapelure, couper une baguette en rondelle, mettre les morceaux de pain à toaster au four à 180°. Dans un premier bol, mélanger les œufs, l'huile d'olive, le poivre et le cumin. Dans un deuxième bol, mettre la farine et mélanger un peu de cumin également.
- ▼ Ensuite, préparer les rognons. Pour cela, couper les rognons en longéant la membrane de chaque côté pour avoir 2 morceaux fins, comme des escalopes, puis mettre les morceaux à dégorger 10 minutes sous l'eau froide.
- ▼ Une fois les rognons dégorvés, les plonger dans le bouillon pendant 3 minutes puis venir les égoutter à l'eau froide. Laisser sécher dans du papier absorbant.
- ▼ Passer ensuite à la panure de vos rognons : parsemer de fleur de sel et venir badigeonner les rognons de moutarde à l'aide d'un pinceau avant de venir les rouler dans la farine. Paner ensuite vos rognons une première fois en les trempant dans la préparation à œufs, puis les recouvrir de chapelure japonaise préalablement préparée. Répéter cette étape une seconde fois afin d'obtenir une belle panure bien épaisse et croustillante, puis les plonger dans un bain de friture jusqu'à obtenir une panure bien dorée.
- ▼ Pour déguster ces savoureux rognons, préparer une délicieuse sauce tartare en mélangeant une mayonnaise maison, des câpres et des cornichons finement hachés. Ajouter un peu de cerfeuil, de ciboulette et du persil.
- ▼ Accompagner vos rognons d'une salade avec de la tétragone, du fenouil émincé et quelques oignons rouges.

ONGLET DE VEAU EN CROÛTE DE SAUGE ET DE NOISETTES

4 personnes

20 minutes

25 minutes

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Peler la patate douce et les carottes, les couper en morceaux et les cuire 20 à 25 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter, les écraser au presse purée ou à la fourchette y ajouter 50 grammes de beurre.

Pendant ce temps,

- Effeuille la sauge et prélever le zeste du citron, les hacher finement et les mélanger aux deux noisettes.
- Passer les onglets dans la farine puis dans l'œuf battu puis dans la chapelure sauge-noisette.
- Chauffer une poêle avec l'huile, cuire les onglets de veau à feu modéré, 3 à 4 minutes de chaque côté.
- Servir les onglets de veau en croûte de sauge et de noisettes accompagnés de la purée de patate douce et de carottes.

INGRÉDIENTS

- 4 onglets de veau
- 1 grosse patate douce
- 4 carottes
- 1 citron jaune
- 1 bouquet de sauge
- 50 g de noisettes en poudre
- 80 g de noisettes concassées
- 2 œufs
- 40 g de farine
- 50 g de beurre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

TAGLIATELLES DE CŒUR DE BŒUF, SAUCE AUX LÉGUMES ET À LA CRÈME DE NORMANDIE


4 personnes


30 minutes


2 heures



© ProduitsTripiers_Interbev

INGRÉDIENTS

600 g de cœur de bœuf
500 g de tagliatelles fraîches
1 botte de champignons de Paris
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
1 verre de vin blanc sec
2 cs de crème fraîche AOP d'Isigny
Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Dans une cocotte, mettre le cœur coupé en petits morceaux, les champignons lavés et coupés en quartiers, l'ail épluché et émincé, le bouquet garni, du sel et du poivre.
- Ajouter 1,5 litre d'eau froide. Couvrir et porter à ébullition. Laisser bouillir doucement 1 heure 30.
- Ajouter la crème d'Isigny, les tagliatelles, continuer de mijoter 5 minutes, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir bien chaud.

**RENDEZ-VOUS POUR UN BLIND TRIPES
« EN NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS » !
AVEC UN CHEF AMBASSADEUR INÉDIT !**



WWW.PRODUITSTRIPIERS.COM



CONTACT PRESSE : GULFSTREAM COMMUNICATION

Justine CHEVRIER - jchevrier@gs-com.fr - 06 43 44 89 72 // Mélissa OUAKRAT - mouakrat@gs-com.fr - 06 86 06 16 09