

TOUT SAVOIR SUR LES PRODUITS TRIPIERS

Les Produits Tripiers désignent les morceaux, qui ne sont pas directement attachés à la carcasse et ceux des extrémités (tête, pieds, queue).

On les appelle également «cinquième quartier» (par rapport aux quatre autres, deux à l'avant de l'animal et deux à l'arrière). Ils permettent de consommer l'ensemble des parties de l'animal et sont donc naturellement anti-gaspi !



BŒUF



VEAU



AGNEAU



PORC

Les Produits Tripiers sont issus de 4 espèces différentes et proposent une multitude de morceaux de choix, aux saveurs variées. De quoi ravir tous les palais !

En plus, les Produits Tripiers sont dotés de vertus nutritionnelles incomparables : ils contiennent beaucoup de protéines (20% en moyenne), ils sont riches en fer et en vitamines (B3, B6, B12 notamment), également pauvres en calories (moins de 5% de lipides pour certains). Osez vous inspirer des Produits Tripiers pour surprendre vos convives tout en maîtrisant votre budget !

Les Produits Tripiers ont tout pour plaire !



L'ASTUCE CUISSON DE SÉBASTIEN

Pour avoir une bonne croustillance, passez vos abats blancs fraîchement pochés dans la farine avant de les snacker dans une poêle bien chaude et beurrée. Une jolie croûte se formera et croustillera sous la dent.



L'ASTUCE CUISSON DE TIFFANY

Si jamais vous dépassez un peu la cuisson de vos rognons ou cœurs, laissez-les cuire plus longtemps à feu doux tout en les couvrant et ils retrouveront leur moelleux. Avec cette technique impossible de rater leur cuisson !



BON À SAVOIR

Blanchir quelques minutes des abats blancs type cervelle, ris, rognons blancs, permet de les conserver plus longtemps au réfrigérateur, environ 5 jours !



L'ULTIME CONSEIL

Certains Produits Tripiers comme les joues, la queue, la langue, les tripes, la tête de veau demandent une cuisson lente et douce. Pour en apprécier toute leur saveur, cuisinez vos plats mijotés la veille. Les goûts en seront sublimes !



STOP AUX IDÉES REÇUES

Et non, ce n'est pas «du gras» qui compose certains Produits Tripiers (comme le pied, la tête de veau) : c'est du collagène, très bon pour la santé !

ET RETROUVEZ NOS
PROFESSIONNELS



RETROUVEZ
TOUTES LES INFOS
ET RECETTES SUR

PRODUITSTRIPIERS.COM



medaplote - Crédit photo - Gettyimages

NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS PRÉSENTE

OSEZ CUISINER RAISONNÉ

RENDEZ-VOUS SUR



PRODUITSTRIPIERS.COM



AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.



TARTARE de HAMPE de BŒUF

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de hampe de bœuf
- 2 échalotes
- ¼ de botte de persil plat
- ¼ de botte de coriandre
- 4 g de paprika fumé
- 4 tranches de cheddar fort
- 450 g de roquette
- 100 g de sauce barbecue fumée
- Huile d'olive
- Pains burger aux graines
- Sel, poivre

PRÉPARATION

- Retirer la peau et le gras de la hampe de bœuf, la couper en petits cubes dans le sens des fibres.
- Ciseler les échalotes, le persil plat et la coriandre et les mélanger à la viande. Assaisonner de paprika fumé, sel et poivre. Puis réserver au frais.
- Laver et sécher la roquette.
- Former 4 steaks de 200 g chacun. Cuire les steaks à feu vif dans une poêle avec de l'huile d'olive, environ 45 secondes par face.

Ajouter le cheddar, baisser le feu et couvrir une minute environ pour faire fondre le cheddar.

• Faire dorer les pains burger dans la même poêle.

• Étaler de la sauce barbecue sur les pains, ajouter le steak, la roquette et couvrir avec le pain supérieur.

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la langue

- 2 langues de veau fraîches
- Gros sel
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 6 grains de poivre noir
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de panko (panure japonaise)
- Huile de friture

Pour la salade

- 1 salade romaine
- 4 tranches de pain au levain rassis
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive

Pour la sauce

- 1 gousse d'ail
- 4 anchois marinés à l'huile
- 10 cl d'huile d'olive
- 30 g de parmesan râpé
- 5 g de moutarde de Dijon
- 2 cl de jus de citron
- 2 jaunes d'œufs
- Sel, poivre du moulin



CROUSTILLANT de LANGUE de VEAU en SALADE CÉSAR

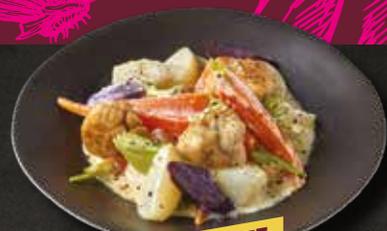
PRÉPARATION

Pour la langue de veau :

- Faire dégorger la langue de veau dans de l'eau froide avec du sel pendant 3 heures.
- Préparer un bouillon avec des légumes et des épices, laisser refroidir.
- Pocher les langues de veau dans le bouillon pendant 2 heures, retirer la peau et laisser refroidir.
- Couper les langues en tranches.
- Paner les tranches de langue de veau avec la farine, de l'œuf battu et du panko, puis les faire frire dans de l'huile chaude.

Pour la salade :

- Laver et émincer la romaine.
- Faire des croûtons avec du pain rassis, de l'huile d'olive et de l'ail.
- Dans le bol d'un robot, mixer l'ail épluché et dégermé, les anchois, la moutarde, le parmesan, le jus de citron et les jaunes d'œufs. Monter progressivement à l'huile d'olive jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Assaisonner la romaine avec la sauce.
- Dresser la salade dans une assiette creuse, ajouter les tranches croustillantes de langue de veau, des croûtons et des copeaux de parmesan. Terminer par un tour de moulin à poivre.



BLANQUETTE DE RIS D'AGNEAU

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les ris

- 800 g de ris d'agneau
- 30 g de farine
- 40 g de beurre doux
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym

Pour les légumes

- 1 botte de carottes fanes
- 4 petits navets
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 40 g de persil plat
- Baies roses

Pour la sauce blanquette

- 40 g de beurre doux
- 40 g de farine
- 50 cl d'eau de cuisson des légumes
- Jus d'un citron
- 2 g de noix de muscade râpée
- Sel, poivre

PRÉPARATION

- Dégorger le ris dans 3 litres d'eau glacée avec 2 cuillères à soupe de vinaigre pendant 2 h. Puis les blanchir départ eau froide pendant 10 min. Les plonger ensuite dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Retirer le gras, les nerfs et la membrane des ris. Puis les mettre sous presse et réserver au frais.
- Nettoyer, éplucher et tailler les carottes en sifflets, les navets en quartiers, les oignons nouveaux en deux. Ciseler le persil.
- Cuire les légumes dans l'eau bouillante salée avec les tiges du persil et des baies roses. Débarrasser les légumes, conserver le liquide de cuisson.
- Faire un roux blond, mouiller avec le liquide de cuisson et faire réduire à nappe. Ajouter les légumes, mélanger pour les napper de sauce.
- Éponger les ris en morceaux, saler, poivrer et fariner.
- Faire un beurre noisette dans une poêle. Ajouter une gousse d'ail et le thym. Faire dorer les ris en les arrosant régulièrement. Les débarrasser.
- Dresser les légumes dans une assiette, placer les ris d'agneau au centre. Terminer par une pincée de fleur de sel, poivre du moulin. Décorer de persil ciselé.