

Communiqué de presse 2016

# ROAD TRIPES

En Route avec les Produits Tripiers!



Juillet 2016

## En route avec les Produits Tripiers !

En novembre, embarquez pour un délicieux voyage avec les  
Produits Tripiers et devenez de vrais Tripes Trotters !

Partez à la découverte du 5<sup>ème</sup> quartier avec 5 recettes  
tripières inédites, aux goûts inimitables et aux textures variées !

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 nous font voyager et il y en a pour tous les goûts  
et tous les budgets !

En 2016, embarquez pour un Road Tripes vraiment tripant car cette  
année, les Produits Tripiers nous font voir du pays !

**Crédits photos : INTERBEV / Produits Tripiers / Studio Mixture**

*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  
Justine Chevrier - jchevrier@vfcrp.fr  
Charline Sechet - csechet@vfcrp.fr

**laViande**  
et ses produits tripiers  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

  
**PRODUITS TRIPIERS**  
**BONS DE LA TÊTE**  
**AUX PIEDS !**

## Risotto de tripes de bœuf

**Préparation et cuisson : 4 h (2 h avec un autocuiseur)**

### Pour 4 personnes :

600 g de tripes blanchies par le tripier  
1 kg de fèves fraîches (ou 250 g surgelées sans la peau)  
300 g de champignons de saison (champignons de Paris, chanterelles, girolles...)  
2 oignons  
1 carotte  
1 branche de céleri  
1 bouquet garni  
1 petit bouquet de coriandre  
250 g de riz type Arborio  
20 cl de vin blanc sec  
1 l de bouillon de légumes  
80 g de copeaux de parmesan  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
50 g de beurre demi-sel  
Sel et poivre du moulin



Porter une grande quantité d'eau à ébullition avec un oignon coupé en deux, la carotte pelée et coupée en morceaux, le céleri coupé en tronçons, le bouquet garni, du sel et du poivre, ajouter les tripes et les cuire au minimum 3 h 30 à petits frémissements jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres (1 h 30 en autocuiseur).

Pendant ce temps,

Rincer les champignons, les essuyer et les couper en morceaux, peler et émincer le second oignon, écosser les fèves fraîches, les blanchir 5 min. à l'eau bouillante salée, les égoutter et les peler.

Chauffer une sauteuse avec l'huile, colorer l'oignon 2 min. à feu vif, ajouter le riz, le « nacer » 2 min. à feu vif en mélangeant et, lorsqu'il est translucide, verser le vin blanc, mélanger et laisser évaporer 2 min. à feu vif. Verser le bouillon de légumes et laisser mijoter 20 min. à feu doux en remuant régulièrement.

Égoutter les tripes et les couper en petites lanières, les ajouter avec les champignons et les fèves dans le riz, saler, poivrer, mélanger délicatement et poursuivre la cuisson 8 min., toujours à feu doux. En fin de cuisson, ajouter le beurre et le parmesan, laisser fondre doucement, et, hors du feu, ajouter la coriandre ciselée.

Mélanger avant de servir bien chaud.

### Astuces

Utiliser un autocuiseur pour cuire les tripes et diviser le temps de cuisson par deux, 1 h 30 environ après rotation de la soupape.

Selon l'envie et pour varier la préparation, remplacer les fèves par des asperges vertes, des haricots mange-tout ou des petits pois.

## Curry de cœur de veau aux épices douces

**Préparation : 25 minutes**

**Cuisson : 1 h**

### **Pour 4 personnes :**

4 tranches de cœur de veau (500 g environ)

Une botte d'oignons grelots

1 petit bouquet de coriandre

300 g de boulghour

1 citron confit

1 c. à soupe rase de maïzena

1 c. à café de curry Madras

1 c. à café de curcuma

35 cl de vin blanc fruité

20 cl d'eau

30 cl de crème fraîche liquide

1 c. à soupe d'huile d'olive

25 g de beurre demi-sel

Sel et poivre du moulin



Emincer le cœur de veau en fines lanières, peler les oignons grelots et les couper en deux, couper la peau du citron en julienne.

Chauffer une sauteuse avec l'huile et le beurre, colorer les oignons 4 min. à feu vif en les remuant, ajouter le cœur, saupoudrer de maïzena et cuire 1 min. en remuant, verser le vin blanc et l'eau, ajouter le curry, le curcuma et un peu de citron, saler, poivrer, mélanger et cuire 45 min. à feu doux.

Pendant ce temps, cuire le boulghour selon les indications portées sur l'emballage, l'égoutter et le faire revenir à sec dans une poêle pour le griller légèrement, ajouter le reste du citron, saler et poivrer.

Lorsque le cœur est cuit, ajouter la crème, mélanger, poursuivre la cuisson 6 à 8 min. et, hors du feu ajouter la coriandre ciselée.

Servir bien chaud accompagné du boulghour parfumé au citron.

### **Astuce**

Pour donner une touche sucrée-salée au curry, ajouter, à mi-cuisson, 400 g de fruits (poires, figes, mangues... selon les saisons) coupés en cubes et colorés à la poêle avec une pointe de beurre.

## Pastilla de fraise de veau à la marocaine

**Préparation et cuisson : 2 h (1 h 20 avec un autocuiseur)**

### Pour 4 personnes :

800 g de fraise de veau, dégraissée et blanchie par le tripier  
2 petites courgettes  
1 carotte  
150 g de petits pois frais écosés  
1 citron jaune  
1 beau bouquet de coriandre fraîche  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni  
6 feuilles de brick  
20 cl de fond de volaille  
100 g de fromage râpé  
1 œuf  
1 c. à soupe de ras el hanout  
1 c. à soupe de cumin en poudre  
1 c. à café de paprika  
1 clou de girofle  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
30 g de beurre  
Sel et poivre du moulin



Couper la fraise de veau en morceaux de taille moyenne et la cuire 1 h 20 dans un grand volume d'eau avec le fond de volaille, le bouquet garni, le clou de girofle, du sel et du poivre.

Pendant ce temps,

Peler la carotte et la couper avec les courgettes en petits cubes, les blanchir 8 min. à l'eau bouillante salée et les égoutter.

Préchauffer le four à 180° C (Th. 7).

Chauffer une sauteuse avec l'huile, colorer 2 min. à feu vif l'ail pelé et haché, ajouter le jus du citron, les épices et 10 cl d'eau, couvrir et cuire 5 min. à feu modéré, ajouter la fraise, la mélanger aux épices et laisser mijoter 10 min., toujours à couvert. Hors du feu, ajouter la coriandre ciselée et mélanger.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, poser 3 feuilles de brick, en les superposant de façon légèrement décalée (de 1 à 2 cm). Au centre, répartir la fraise de veau aux épices et les légumes, saler, poivrer, arroser avec la moitié du beurre fondu et recouvrir de fromage. Rabattre les feuilles de brick vers l'intérieur et les coller entre elles en les badigeonnant avec l'œuf battu. Beurrer légèrement les feuilles de brick restantes, les poser une à une au-dessus de la préparation et les rabattre délicatement au-dessous de manière à bien refermer la pastilla.

Arroser la pastilla avec le reste de beurre fondu et la cuire 20 min. au four jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

### Conseil

Utiliser un autocuiseur pour cuire la fraise de veau et diviser le temps de cuisson par deux, 40 minutes environ après rotation de la soupape.

## Tourte feuilletée de rognons blancs aux champignons

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 1 h**

**Pour 4 personnes :**

8 rognons blancs d'agneau préparés par le tripiér  
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)



Préchauffer le four à 180° C (Th. 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 min. à feu modéré et les réserver sur une assiette.

Chauffer la même sauteuse avec l'huile, faire fondre l'ail et l'oignon 5 min. à feu modéré, ajouter les champignons et les allumettes de poitrine fumée, mélanger et faire revenir 2 min. à feu vif, verser le fond de veau et la crème fraîche, ajouter les rognons, mélanger et laisser épaissir le mélange 10 min. à feu doux.

Dans un cercle à tarte, abaisser une pâte feuilletée en la laissant déborder de 1 cm, 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**

Préparer des mini-tourtes dans des moules individuels.

## Groin de porc grillé à la sauce aigre douce et coriandre

**Préparation et cuisson : 1 h 40 (1 h avec un autocuiseur)**

**Pour 4 personnes :**

2 groins de porc préparés par le tripiier  
400 g de pommes de terre grenailles  
1 oignon  
1 carotte  
1 branche de céleri  
2 belles poignées de salade de saison  
1 bouquet garni  
1 clou de girofle  
1 c. à soupe de noix cajou concassées  
(non salées et grillées)  
1 c. à soupe d'huile  
30 g de beurre  
Fleur de sel  
Sel et poivre du moulin



**Marinade des groins :** 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de sauce soja sucrée, le jus d'1 citron, sel et poivre du moulin

Porter une grande quantité d'eau à ébullition avec l'oignon coupé en deux, la carotte pelée et coupée en morceaux, le céleri coupé en tronçons, le bouquet garni, le clou de girofle, du sel et du poivre, ajouter les groins de porc et les cuire au minimum 1 h à petits frémissements. Les égoutter et les laisser tiédir.

Pendant ce temps,  
Préchauffer le four à 220° C (Th. 7-8).  
Préparer la marinade avec tous les ingrédients.

Couper les groins en fines tranches, les disposer dans un grand plat, les arroser avec la marinade, les couvrir avec du film alimentaire et les laisser mariner 20 min. au frais.

Pendant ce temps, rincer les pommes de terre, les essuyer et les faire revenir à feu vif dans une sauteuse, avec l'huile et le beurre, en les mélangeant régulièrement. Lorsqu'elles sont cuites, et hors du feu, les saupoudrer de fleur de sel.

Parsemer les tranches de groins avec des noix de cajou et les faire gratiner 10 à 12 min. au four.

Servir le groin de porc accompagné des pommes de terre et de la salade.

### Astuces

Utiliser un autocuiseur pour cuire le groin et diviser le temps de cuisson par deux, 30 min. environ après rotation de la soupape.

L'été, cuire les tranches de groin à la plancha et les servir avec des légumes grillés.