

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

OSEZ MANGER OSÉ!

blind
tripes

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

▼ 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 sur l'Est ! 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 Strasbourgeois ne s'y attendent pas ! **Florian On Air** sur la Place Kléber 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 STRASBOURGEOIS SE FONT CUISINER !

► **Florian On Air** s'apprête à faire déguster la recette du **Chef Arnaud Baptiste** : un samossa sauce poulette... Mais quel morceau se cache dans cette recette ? Notre petit doigt nous dit qu'il s'agit un Produit Triplier d'une espèce dont les morceaux sont réputés d'une grande finesse... Nous avons nommé le veau.

Les Samossas de Fraise de Veau sauce poulette du Chef Arnaud Baptiste vous laisseront-ils indifférents ?



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 Tripliers !

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.

SAMOSSAS DE FRAISE DE VEAU, SAUCE POULETTE

4 personnes

45 minutes

40 minutes

STRASBOURG

INGRÉDIENTS

400 g de fraise de veau
90 cl de fond de volaille
80 cl de crème liquide
120 g de beurre
4 feuilles de bricks
400 g de champignons de Paris
2 oignons
Huile de friture
Sel / Poivre

LA PRÉPARATION

- ✔ Faire blanchir la fraise de veau 15 min et la tailler très finement (quasi hachée).
- ✔ Tailler les champignons de Paris et l'oignon en brunoise et les faire revenir dans une poêle beurrée à feu moyen. Une fois colorés, ajouter la fraise de veau, saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux environ 10 min.
- ✔ Pour la sauce poulette : mélanger le fond de volaille avec la crème liquide et laisser épaissir à feu doux 10 min. Réserver environ 20 cl de la sauce poulette pour le dressage. Ajouter le reste dans le mélange fraise de veau / champignons / oignons et faire mijoter le tout 20 min, puis mettre au frais, jusqu'à ce que le mélange devienne assez consistant.
- ✔ Monter les samossas avec les feuilles de bricks et le mélange à la fraise de veau, en réalisant un pliage en triangle.
- ✔ Cuire les samossas dans l'huile de friture bien chaude (dans une poêle ou une casserole), jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Débarrasser sur du papier absorbant.
- ✔ **Pour le dressage : mettre la sauce poulette dans un petit bol pour accompagner les samossas.**

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

