

Cet été, la viande chevaline se décline en verrines ou en brochettes

Le Centre d'Information des viandes nous a concocté quatre belles préparations de viande chevaline : en brochette pour les adeptes du barbecue ou en verrines pour les aficionados du tartare, laissez-vous convaincre par la viande chevaline !

La viande chevaline en verrines...

Tartare de viande chevaline et craquants au parmesan



Préparation :
 Préchauffez le four à 200° C (Th. 6-7) ;
 Badigeonnez la pâte feuilletée de jaune d'oeuf, saupoudrez-la de parmesan et de piment d'Espelette puis coupez-la en bâtonnets ;
 Placez-les sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé et mettez 10 min. au four ;
 Faites blanchir, 2 min. à l'eau bouillante salée, la carotte et la branche de céleri coupées en petits dés et les petits pois ;
 Egouttez-les et répartissez-les dans 4 verrines ;
 Hachez la viande au couteau et placez-la sur les légumes ;
 Mélangez la sauce Worcestershire et la moutarde, émulsionnez avec l'huile, ajoutez les oignons et les câpres puis le Tabasco, salez et poivrez ;
 Versez cette sauce sur la viande ;
 Servez les tartares accompagnés des craquants au parmesan et d'une salade croquante.

- Ingrédients pour 4 personnes :**
- ✓ 600 gr de rond de gîte ;
 - ✓ 1 carotte ;
 - ✓ 1 branche de céleri ;
 - ✓ 1 poignée de petits pois surgelés ;
 - ✓ 4 c. à soupe d'oignons hachés ;
 - ✓ 4 c. à café de petites câpres hachées ;
 - ✓ 1 c. à soupe de moutarde ;
 - ✓ 3 c. à soupe d'huile d'olive ;
 - ✓ quelques gouttes de sauce Tabasco ;
 - ✓ 4 c. à café de sauce Worcestershire.

- Pour les craquants :**
- ✓ 1 rouleau de pâte feuilletée ;
 - ✓ 50 g de parmesan en poudre ;
 - ✓ 1 jaune d'oeuf ;
 - ✓ 1 c. à café de poudre de piment d'Espelette ;
 - ✓ Sel et poivre.

Tartare de viande chevaline, salsifis et chantilly au poivre

- Ingrédients pour 4 personnes :**
- ✓ 600 g de rond de gîte ;
 - ✓ 400 g de salsifis surgelés ;
 - ✓ le jus d'un citron ;
 - ✓ quelques brins de ciboulette ;
 - ✓ 25 cl de crème entière liquide ;
 - ✓ 1 c. à café de moutarde ;
 - ✓ 2 c. à soupe d'huile d'olive ;
 - ✓ 1 c. à café de poivre en grains ;
 - ✓ fleur de sel.

Préparation :
 Refroidissez 30 min. au congélateur un saladier, les pales du batteur et la crème liquide ;

Faites cuire les salsifis 5 min. à l'eau bouillante salée puis égouttez-les et réduisez-les en purée ;
 Salez, poivrez et laissez refroidir ;
 Répartissez la purée de salsifis dans 4 verrines ;
 Hachez la viande au couteau et mélangez-la avec le jus de citron, la fleur de sel, la moutarde et l'huile émulsionnée ;
 Placez le tartare sur la purée de salsifis et saupoudrez de ciboulette hachée ;
 Fouettez la crème en chantilly ferme puis ajoutez le poivre concassé ;
 Servez les tartares décorés de chantilly au poivre et accompagnés de gressins aux olives ;
 Vous pouvez aussi utiliser du filet, du rond de tranche ou du rumsteck.

NOUVEAU MAIL
 opb77@aliceadsl.fr

Vous êtes boucher chevalin et/ou souhaitez proposer de la viande chevaline en boucherie ?

La FBHE (Fédération de la Boucherie Hippophagique de France) vous répond !
 FBHF - 13 rue des Fossés - 77000 Melon - Email : opb77@aliceadsl.fr
 Tél : 01 64 37 03 75. Fax : 01 64 87 04 27