



FNC

Deux nouvelles recettes rapides et modernes de viande chevaline : merci le CIV !

L'année dernière, le CIV a demandé à des chefs cuisiniers de réaliser une recette de viande chevaline en moins de 24 minutes, préparation et cuisson comprises... Cette année, le CIV persiste et signe avec le concours de recettes "C'est lui le chef !", en partenariat avec le magazine REGAL, avec l'objectif de mettre les hommes aux fourneaux pour une cuisine chrono !

Entre un Wok du Chêne vert et un Kebab de Drancy, pas facile de faire un choix !



Wok de viande chevaline au chutney de fruits

Bœuf
Veau
Agneau
Porc
Produits Tripiers
Viande Chevaline

David Van Laer
"Le Chêne Vert - Lafayette Gourmet"

INGRÉDIENTS
Pour 4 personnes 600 g de rumsteck de viande chevaline, 150 g de mâche, 1 petit radis noir, 1 pomme Granny, 1 c. à soupe d'huile d'arachide, sel fin. **Chutney** : 1 pomme, 1 oignon, 1/2 poivron rouge, 50 g de raisins de Corinthe, 1 dl de vinaigre de Xérès, 10 g de sucre semoule, 1 c. à café de miel d'acacia, paprika, cuny poivre de Cayenne.

Préparation et cuisson :
24 minutes

- Préparer le chutney : éplucher les légumes et les fruits puis les tailler en grosse brunoise. Faire bouillir le vinaigre, le sucre, le miel et les épices. Ajouter les légumes et les fruits. Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une compote.
- Tailler la viande en aiguillettes.
- Dans un wok ou une grande poêle, saisir la viande dans l'huile très chaude. Assaisonner.
- Servir aussitôt avec le chutney de fruits.
- Une salade de mâche, agrémentée de dés de pomme et de fines tranches de radis noirs accompagne parfaitement ce plat léger et goûteux.

Sélection 2005

> Cédric Zozime, Drancy (93)

> Viande Chevaline



INGRÉDIENTS
pour 4 personnes

600 g de steak haché de viande de cheval
8 branches de romarin ou de fenouil
2 c. à soupe de persil plat haché
1 gros oignon haché
1 petite c. à café de harissa
1 grosse pincée de coriandre en poudre
Le jus de 2 citrons verts
1 œuf
2 concombres
1 gousse d'ail
Sel

Kebab au trot et tagliatelles de concombre

Couper les branches de romarin à une longueur de 15 cm.

Peler et écraser la gousse d'ail, la mettre dans un saladier avec les tagliatelles de concombre et la moitié du jus de citron. Saler selon votre goût et mélanger.

Dans une jatte, mélanger viande, persil, coriandre, oignon et jus de citron. Ajouter ensuite la harissa et le jus de citron restant, saler et bien mélanger. Incorporer l'œuf entier, mélanger à nouveau puis former des boulettes allongées autour de chaque bâton de romarin en laissant 5 cm pour pouvoir les tenir à la main. Faire cuire au grill du four en retournant à mi-cuisson.

Servir les kebabs avec les tagliatelles de concombre qui rafraichissent leur côté relevé.

Pendant ce temps, peler les concombres puis les détailler en tagliatelles en tournant autour jusqu'au cœur.

RÉALISATION
20 minutes

Sélection 2006

Pour plus de recettes : www.civ-viande.org