



SURPRENEZ AVEC LES PLANCHES CANAILLES!*

by **BÉATRIZ GONZALEZ**

* Planches apéritives à base de Produits Tripiers.



**AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.**



OSEZ LES PLANCHES CANAILLES



Incontournables de l'apéritif d'été, **les planches apéritives** sont un grand succès dans le monde de la restauration.

Pour compléter l'offre traditionnelle de planches apéritives de fromages et charcuteries, **la célèbre cheffe Béatriz Gonzalez**, membre de la Brigade des Tripes, a encore une fois fait preuve d'une grande créativité en imaginant **une planche apéritive à base de Produits Tripiers** : beignets de tête et langue de veau ; tacos de ris de veau croustillants ; effiloché de joue de bœuf façon birria ou encore enroulés d'aubergines aux pieds de porc.



Sandrine Huit (à gauche) et Béatriz Gonzalez (à droite) lors d'un événement culinaire dédié aux planches canailles

Ces fingers surprendront les convives lors des apéritifs estivaux,

avec des recettes qui changent et parfaitement adaptées aux nouveaux modes de consommation.



**AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.**



Recette pour 35 portions
INGRÉDIENTS

Cœur de boeuf :

- 1 cœur de boeuf
- 1 piment rouge Jalapeno
- 50 cl d'huile d'olive
- 50 cl de vinaigre de vin rouge
- 4 gousses d'ail

Gel de framboises :

- 100 g de sucre
- 300 g de jus de framboise
- 90 g de vinaigre de framboise
- 9 g d'agar-agar
- 20 g de basilic

Betterave :

- 10 betteraves
- 2l de vinaigre blanc et balsamique blanc
- 100 g de sel
- 100 g de sucre
- 100 g de poivre noir



Recette pour 30 portions
INGRÉDIENTS

Joue de boeuf :

- 3 grosses pièces d'environ 300 g
- 1l de fond brun de veau
- 2 oignons jaunes
- 3 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 100 g de gingembre
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 c.à.s de concentré de tomate
- 20 g de piment Guajillo
- 10 g de poivre concassé
- 10 g de cumin moulu

Condiment poivre :

- 500 g d'huile de pépin de raisin
- 8 c.à.s de poivre vert saumure
- 250 g de sushi su
- 30 g de blanc d'oeuf

Sushi su :

- 175 g de vinaigre de riz
- 66 g de sucre
- 33 g de sel

Pommes de terre :

- 10 pommes de terre
- 750 g de beurre clarifié
- Sel, poivre

CŒUR DE BŒUF SNACKÉ

RONDELLES DE BETTERAVE CUITES AU VINAIGRE BALSAMIQUE / GEL DE FRAMBOISES

Inattendues, réalisez ces bouchées fermes et goûteuses à base de cœur de boeuf snacké qui ne manqueront pas de surprendre !

PRÉPARATION

Cœur de boeuf :

Coupez le cœur de boeuf en morceaux de 3 cm, mélangez avec piment et ail hachés, vinaigre, salez, poivrez et laissez mariner au frais.

Égouttez la viande et badigeonnez-la d'huile d'olive. Faites-la cuire sur la planche ou dans une poêle à feu vif.

Betteraves : Lavez et taillez les extrémités. Mélangez les différents

liquide de la préparation, assaisonnez et versez le tout sur les betteraves.

Enveloppez les betteraves de feuille d'aluminium puis faites-les cuire pendant 40 min. à 180°C.

Coupez des rondelles de 4 cm de large et 3 cm de haut.

Gel de framboises :

Portez à ébullition l'ensemble des ingrédients. Débarrassez

sur plaque et laissez refroidir 1 heure au frais. Mixez avec le basilic et mettez en poche.

Dressage : Une fois poêlés, disposez les morceaux de cœurs de boeuf sur les rondelles de betteraves et ajoutez le gel de framboises.

JOUE DE BŒUF EFFILOCHÉE FAÇON BIRRIA

POMMES DE TERRE CROQUANTES / JULIENNE DE RADIS / CONDIMENT

Élaborée à la mexicaine, cette recette joue sur les textures du bœuf effiloché et de la pomme de terre croquante. La julienne de radis relève le goût.

PRÉPARATION

Joue de boeuf :

Préchauffez le four à 140°C.

Épluchez et taillez les oignons, l'ail et les échalotes.

Dans une cocotte, saisissez les joues de boeuf à feu vif. Ajoutez la préparation précédente avec le gingembre, le piment, faites suer. Terminez avec le concentré de tomate.

Mouillez avec le fond de veau, ajoutez le reste des ingrédients. Portez à ébullition et enfournez, à couvert, pendant 2h30-3h, elles doivent être très fondantes. Débarrassez les joues

et effilochez-les. Filtrez le jus de cuisson, faites réduire pour assaisonner l'effiloché.

Sushi su : Chauffez vinaigre de riz, sucre, et sel, refroidir avant utilisation.

Pomme de terre :

Epluchez et coupez les pommes de terre en tranche de 2,5 cm d'épaisseur. Puis les coupez à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm.

Faites chauffer le beurre clarifié avec le thym. Ajoutez les rondelles et cuire à feu doux pour une cuisson al dente.

Faites revenir les

pommes de terre à la poêle dans une poêle à feu vif.

Condiment poivre :

Mixez sushi su, blanc d'oeuf, et poivre vert, montez avec huile de pépin de raisin, réfrigérez. Mettez le condiment en poche et laissez 2 h au frais.

Radis : Taillez en julienne.

Dressage : À l'aide d'un emporte-pièce, disposez les pommes de terre, ajoutez l'effiloché de boeuf et la julienne de radis ainsi qu'une pointe de condiment au poivre.

Servir chaud.



Recette pour 55 portions
INGRÉDIENTS

Ris de veau :
• 3 kg de ris de veau
• 1 l de lait

Purée de persil :
• 6 bottes de persil

Oignons au vinaigre :
• 3 oignons
• 10 cl de vinaigre

Condiment citron vert :
• 600 g de jus de citron vert
• 17 g d'agar-agar
• 200 g de sucre
• 80 g d'eau

Tortillas de maïs

TACOS DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTS

PURÉE DE PERSIL / CONDIMENT CITRON VERT, OIGNONS AU VINAIGRE DE RIZ
Irrésistibles sur une planche apéritive, les mini tacos à garnir revisités au ris de veau ajoutent une note gourmande et persillée. Il ne reste plus qu'à les savourer et à les partager entre amis !

PRÉPARATION

Ris de veau : Faites-le blanchir dans 1 litre de lait froid et d'eau à hauteur. Débarrassez une fois porté à ébullition et laissez refroidir dans de l'eau froide. Épluchez, poêlez dans l'huile d'arachide, découpez et assaisonnez avec coriandre pour farcir les tacos.

Purée de persil : Faites blanchir le persil 5 minutes, refroidir, égouttez, mixez avec sel et poivre jusqu'à obtenir une purée lisse.

Condiment citron vert : Faites blanchir tous les ingrédients 4 minutes, refroidir, mixez et conditionnez en poche pâtissière.

Oignons au vinaigre : Taillez les oignons en fines lamelles.

Faites bouillir le vinaigre, le sel et le poivre, puis versez la préparation chaude sur les oignons dans un récipient.

Laissez reposer dans le récipient et filmez au frais.

Montage des tacos : Roulez les ris de veau dans des tortillas, assaisonnez avec coriandre et zestes de citron vert, faites frire en maintenant avec des cure-dents, égouttez, et dressez avec purée de persil, oignons et pousses de fleur de coriandre.



Recette pour 50 portions
INGRÉDIENTS

Le veau :
• 1 tête de veau désossée
• 2 langues de veau
• 1 pied de céleri
• 2 carottes
• 1 oignon piqué de clous de girofle
• Gros sel
• 10 grains de poivre
• 1 botte d'estragon
• 120 g de beurre
• 25 cl d'huile de sésame

Pâte à beignets :
• 300 g de farine
• 8 œufs
• 100 g de beurre
• 50 cl d'eau
• 50 cl de bière

Condiment ail noir :
• 10 cl d'huile de pépins de raisin
• 10 gousses d'ail noir
• 50 g de sushi su
• 30 g blancs d'œufs

Huile de ciboulette :
• 200 g de ciboulette
• 50 g de tétrogone
• 700 g d'huile de pépins de raisin

BEIGNETS DE TÊTE ET LANGUE DE VEAU

À LA BIÈRE SÉSAME CONDIMENT AIL NOIR / HUILE DE CIBOULETTE

Alliant deux textures, croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur, les beignets à la tête de veau se dégustent idéalement avec une sauce gribiche.

PRÉPARATION

Tête de veau : Épluchez et taillez légèrement la tête de veau. Mettez-la dans une casserole avec les langues et mouillez à hauteur avec de l'eau.

Portez à ébullition, puis écumez.

Ajoutez la gamiture.

Assaisonnez avec le gros sel, le poivre en grains et l'huile de sésame.

Couvrez la surface du liquide avec un torchon de cuisine propre et laissez cuire à petit feu pendant 5 h.

Retirez la tête de veau du bouillon et la mettez sous presse pendant 24 h.

Laissez les langues refroidir dans le jus de cuisson.

Découpez la tête de veau à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm. La langue avec un emporte-pièce de 3 cm.

Coupez le milieu pour insérer 1 cube de langue au centre de chaque tête de veau.

Pâte à beignets : Mélangez l'eau, la bière, le sel et le beurre et portez l'ensemble à ébullition.

Ajoutez la farine en une fois, mélangez et incorporez les œufs un à un.

Condiment ail noir et huile de ciboulette : Mixer tous les ingrédients du condiment ail noir à l'aide d'un mixeur. Mettre en poche.

Mixer tous les ingrédients de l'huile de ciboulette pendant 3 minutes. Filtrez au torchon, mettez au frais.

Finition : Enrobez les morceaux de tête de veau dans la pâte à beignets, frire, égouttez.

Dressez les beignets, assaisonnez avec l'huile de ciboulette et ajoutez le condiment ail noir.



Recette pour 20 portions

INGRÉDIENTS

Condiment dulce :

- 50 g de laitue de mer
- 50 g de nori
- 50 g d'algue fraîche dulce
- 25 g d'huile de pépin de raisin
- 50 g d'oseille
- Jus de citron, sel et poivre

Pieds de porc :

- 8 pieds de porc
- 3 oignons
- 1 bouquet garni
- 8 gousses d'ail
- 8 clous de girofle

Assaisonnement des pieds de porc :

- 1 oignon
- 6 gousses ails noir
- 2 càs de moutarde à l'ancienne

Assaisonnement des pieds de porc :

- 4 aubergines
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel
- 40 tranches de pain de mie

ENROULÉS DE PIEDS DE PORC

ENTRE DEUX PAINS DE MIE / AUBERGINE / CONDIMENT DULCE

Ce petit sandwich enveloppe un pied de porc délicatement inséré dans une aubergine préalablement cuite au four. Un résultat à la fois tendre et délicieux !

PRÉPARATION

Condiment Dulce : Mixez l'ensemble des ingrédients et réservez au frais.

Aubergines : À l'aide d'une trancheuse faites des fines lamelles d'aubergine. Mettez-les sur une plaque à pâtisserie.

Assaisonnez avec de l'huile d'olive, du sel et les mettre au four pendant 10 minutes.

Pieds de porc : Faites cuire les pieds de porc façon pot-au-feu pendant 4 heures.

Les décortiquer à chaud et les assaisonner avec les oignons, l'ail noir, la

moutarde à l'ancienne, la coriandre hachée, du sel et du poivre.

Versez l'ensemble sur une plaque gastro sur 2 cm d'épaisseur, puis mettez le tout au réfrigérateur pendant 2 heures, le temps que la préparation durcisse.

À l'aide d'un couteau, détaillez les pieds de cochon en 20 cubes de 2 centimètres. Roulez les cubes dans les lamelles d'aubergines préalablement poêlées.

Pain de mie : À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez le pain de mie.

Coupez-le en carrés de 3 cm par 3 cm.

Placez-les entre deux plaques à pâtisserie avec de l'huile d'olive.

Mettez au four à 170°C, pendant 8 à 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une coloration homogène (2 pains/portion).

Dressez une tranche de pain de mie au-dessus et une en dessous des rouleaux d'aubergines/pieds de porc, pour réaliser un sandwich.

JOUE DE PORC FAÇON PAIN PERDU

PAIN DE MIE / ÉMULSION POIVRONS FUMÉS

Accompagnée d'une émulsion de poivrons fumés, la joue de porc repose sur un pain de mie façon pain perdu pour une texture moelleuse et savoureuse.

PRÉPARATION

Émulsion poivrons fumés : Dans un Thermomix, mélangez les piquillos, le jaune d'oeuf, le vinaigre de riz, le sel et la poudre de piment fumée. Mixez jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.

Ajoutez ensuite l'huile et mixez à nouveau, jusqu'à ce que soit bien émulsionné. Laissez ensuite une poche pâtissière au frigo pendant 1 à 2h.

Joue de porc : Placez les joues de porc dans une marmite, puis mouillez-les avec le fond blanc et portez à ébullition.

Écumez de temps en temps et ajoutez un oignon piqué de clous de girofle, le bouquet garni, une carotte préalablement coupée et deux gousses d'ail.

Salez légèrement et laissez cuire à feu très doux pendant 1h à 1h30.

Pain de mie : Tranchez le pain de mie entier en pièces de 3 cm.

Coupez ensuite chaque tranche en bandes de 5 cm de large, puis les poêler façon pain perdu.

Déposez ensuite la joue de porc sur la bande de pain de mie.

Disposez l'émulsion de poivrons fumés et quelques zestes de citron.



Recette pour 50 portions

INGRÉDIENTS

Émulsion poivrons fumés :

- 160 g de poivrons Piquillos
- 80 g de jaune d'oeuf
- 50 g de vinaigre de riz
- 8 g de sel
- 8 g de poudre de piment fumé
- 360 g d'huile de pépins de raisin

Joue de porc :

- 10 joues de porc
- 3l de fond blanc de veau
- 2 oignons
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 carotte
- 4 gousses d'ail
- Gros sel

4 pains de mie entiers

TOUT SAVOIR SUR LES PRODUITS TRIPERS

C'est quoi exactement ?

Les Produits Tripers 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 !

Ils sont issus de 4 espèces différentes et proposent une multitude de morceaux de choix, aux saveurs variées.

De quoi ravir tous les palais !



BŒUF



VEAU



AGNEAU



PORC

Des atouts indiscutables !

Les Produits Tripers sont bourrés de vertus nutritionnelles incomparables : ils contiennent beaucoup de protéines (20% en moyenne), ils sont riches en fer et en vitamines (B3, B6, B12 notamment), ils sont pauvres en calories (moins de 5% de lipides pour certains).

De plus, les Produits Tripers sont une source de créativité pour les chefs et incarnent un atout tendance, ouvrant la voie à des explorations culinaires audacieuses et novatrices.

Ils ont tout pour plaire !



BRIGADESTRIPES.COM

