

INFO PRESSE  
JUN 2019

L'EUROPE A DU BON

# LA VIANDE DE VEAU



LE CHEF ANTHONY SNOECK  
APPORTE SA TOUCHE  
A LA CAMPAGNE EUROPEENNE  
POUR LA VIANDE DE VEAU  
AVEC DE DELICIEUSES RECETTES



Campagne financée avec  
l'aide de l'Union européenne

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# Info presse

## Anthony Snoeck apporte sa touche à la campagne européenne pour la viande de veau.

La viande de veau est un véritable joyau de notre patrimoine gastronomique et les recettes à base de veau sont étroitement liées à la culture culinaire européenne : blanquette, escalope milanaise, veau marengo, ....



### La polyvalence du veau

Les Belges aiment la viande locale et jusqu'à 85% du veau européen est produit aux Pays-Bas, en France, en Italie et en Belgique. La viande de veau n'est pas seulement délicieuse, elle bénéficie d'une grande variété de morceaux lui permettant de s'intégrer très aisément dans une multitude de recettes. Il existe des centaines de façons de la déguster, des milliers d'associations possibles et quasiment autant de moments pour la savourer !

### Une alimentation équilibrée

En plus de ses qualités organoleptiques, la viande de veau bénéficie d'atouts nutritionnels qui lui permettent de s'intégrer parfaitement dans une alimentation variée et équilibrée.

- riche en protéines.
- source de vitamine B12 et de vitamine B3.

## Le chef Anthony Snoeck aime la viande de veau

Le jeune Chef Anthony Snoeck du restaurant Volta à Gand adore cuisiner la viande qui occupe un tout premier rôle dans son menu. Il a un grand respect pour l'animal dans sa cuisine et utilise tout, de la tête à la queue.

### Quelques astuces du chef

*“Je suis un grand fan de viande, et en tant que chef cuisinier, je peux m’y perdre complètement. La viande a peut-être une connotation négative pour certains consommateurs, mais je peux vous assurer que je sais toujours d’où vient ma viande, si l’animal a été abattu dans des bonnes conditions, ... Les clients de Volta peuvent compter sur une viande de qualité supérieure”.*

Anthony Snoeck

La viande de veau se consomme à peine rosée, pour apprécier son côté tendre et moelleux et toutes ses saveurs. Selon les goûts, elle peut également être servie « à point ».

Pour faire un rôti de veau, la viande doit être saisie sur toutes les faces au préalable pour qu’elle garde son côté tendre et ne perde pas de son jus pendant la cuisson au four.

Avant la cuisson : pensez à sortir la viande du réfrigérateur afin qu’elle se mette à température ambiante.

Après la cuisson : laissez reposer la viande quelques minutes sur une grille ou une assiette en la recouvrant d’une feuille de papier cuisson. La chaleur se diffuse uniformément et la viande se détend.

## Inspirations culinaires

La viande de veau européenne est délicieusement tendre et a un goût très spécifique qu'Anthony aime

expérimenter dans sa cuisine. Le plat préféré d'Anthony Snoeck est la tête de veau en tortue, souvent vendue froide chez le boucher et à tartiner.



Pour la campagne européenne:

«LE VEAU,  
1 BONNE IDÉE POUR  
1000 BONNES IDÉES»,  
il a créé 5 recettes  
inspirantes que vous  
pouvez retrouver sur  
le site [foudeveau.be](http://foudeveau.be)



*“Mes morceaux préférés du veau  
sont la langue et le cerveau...  
Très rock’n roll mais aussi délicieux !”.*

Anthony Snoeck

# TARTARE DE VEAU

Par Anthony Snoeck



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le tartare de veau

- 320 gr de viande de veau coupée à la main (filet de veau ou filet pur)
- 4 cl d'huile d'olive
- 1 citron
- Fleur de sel, poivre

Pour la sauce au raifort

- 300 gr de lait entier
- Jus de 4 citrons
- Une pincée de sel
- 1 petite cuillère de pâte de raifort

Huile de chorizo (peut être remplacée par de l'huile épicée)

- 100 gr de chorizo
- 100 ml huile de pépins de raison

1 botte de cresson

1 brocoli jeune

# TARTARE DE VEAU

Par Anthony Snoeck

## PRÉPARATION DU TARTARE

La viande froide est plus facile à couper. Mettez donc le morceau de veau au congélateur pendant une heure. Ne le laissez pas geler complètement. Coupez ensuite la viande en petits cubes à l'aide d'un couteau très tranchant. À l'aide d'un couteau à pommes de terre tranchant ou d'un économe, obtenez un peu de zeste de citron. Pressez ensuite le jus d'un demi citron vert. Mélangez le jus avec la viande et assaisonnez le tartare de poivre et d'un trait de fleur de sel. Conservez dans un endroit frais.

## PRÉPARATION DE LA SAUCE

Pressez d'abord 4 citrons. Mettez le jus avec le lait entier, une pincée de sel et une cuillère à café de pâte de raifort dans une casserole et mélangez. Agitez le mélange à travers un petit tamis. Conservez également au réfrigérateur.

## PRÉPARATION DE L'HUILE DE CHORIZO

Coupez le chorizo en petits dés. Mettez l'huile de pépins de raisin dans une casserole et ajoutez les cubes de chorizo. Laissez cuire très doucement à feu doux.

Astuce : vous pouvez aussi utiliser de l'huile épicée.

Pendant ce temps, nettoyez le brocoli et cuisez-le à la vapeur pendant 3 à 4 minutes. Lavez le cresson.

## DANS L'ASSIETTE

Prenez une assiette creuse et divisez le tartare sur les assiettes en forme de petits pâtés ronds. Ajoutez la sauce au raifort dans l'assiette et versez une cuillère à soupe d'huile de chorizo par assiette. Terminez avec un brocoli et un peu de cresson.

# LANGUE DE VEAU

AU PISTOU DE TOMATE, SON JUS  
ET HERBES VERTES

Par Anthony Snoeck



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la langue de veau

- 600 gr de langue de veau
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 tiges de poireaux
- 4 carottes
- Cubes de bouillon de légumes
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre

Pour le pistou de tomates :

- 8 tomates
- 16 olives noires
- Huile d'olive
- Poivre
- Fleur de sel
- 4 échalotes
- 1 citron

Pour le jus de tomate :

- 5 tomates
- Quelques gouttes de Tabasco
- 1 pincée de sel
- 1 cl de sauce Worcester
- 1 cl de ketchup
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 cl de vinaigre de vin
- Jus d'un citron
- Quelques gouttes de Madère

Pour les herbes vertes :

- Quelques brindilles d'aneth
- Cerfeuil
- Persil plat
- Cresson et basilique

# LANGUE DE VEAU

AU PISTOU DE TOMATE, SON JUS  
ET HERBES VERTES

Par Anthony Snoeck

## PRÉPARATION DE LA LANGUE DE VEAU

Mettez la langue de veau dans de l'eau salée toute la nuit. Pour la préparation, rincez bien la langue à l'eau froide. Épluchez l'oignon et l'ail, lavez soigneusement le poireau et épluchez les carottes. Versez l'eau dans une grande casserole, ajoutez les légumes et le cube de bouillon. Portez à ébullition, ajoutez la langue et laissez mijoter doucement pendant environ deux heures. Vérifiez à l'aide d'un couteau que la langue est cuite. Si vous piquez la partie la plus épaisse et que vous pouvez facilement passer à travers, alors la langue est cuite. Retirez ensuite la langue du bouillon.

Laissez refroidir 5 minutes et pelez la langue (la peau est devenue blanche à la cuisson). Évitez de laisser refroidir complètement la langue, le pelage est toujours plus facile lorsque la langue est encore chaude. Coupez la langue de veau en fines tranches et laissez-la à température ambiante. Arrosez d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre.

## PRÉPARATION DU PISTOU DE TOMATE

Faites chauffer l'huile d'olive. Pendant ce temps, coupez les tomates, l'échalote et les olives en petits morceaux. Assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez le jus de citron. Versez délicatement l'huile d'olive chaude sur les légumes.

# LANGUE DE VEAU

AU PISTOU DE TOMATE, SON JUS  
ET HERBES VERTES

Par Anthony Snoeck

## PREPARATION DU JUS DE TOMATE

Mettez les tomates et tous les ingrédients dans un mélangeur sauf l'huile d'olive. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Tamisez la sauce et mélangez une deuxième fois au mélangeur avec l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une belle masse homogène.

## DANS L'ASSIETTE

Placez les fines tranches de langue de veau sur l'assiette et servez avec le pistou et la sauce. Décorez avec les herbes.

Pour plus d'informations :  
Liliane Driesen Porte-parole VLAM  
liliane.driesen@vlam.be  
T. +32 2 552 80 32



Campagne financée avec  
l'aide de l'Union européenne



Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.