

INFO PRESSE
SEP 2019

L'EUROPE A DU BON

FRANCESCA STERCKX SURPREND AVEC DU VEAU



Campagne financée avec
l'aide de l'Union européenne



Info presse

Francesca Sterckx surprend avec du veau

La jeune et dynamique chef Francesca Sterckx adore un délicieux morceau de veau rosé cuit. Et de préférence, sans trop de chichis car selon elle, le goût doux de la viande n'a besoin de rien de plus !



Pourquoi choisissez-vous le veau européen ?

"L'origine du veau est très importante pour moi. Je choisis toujours des produits de haute qualité et j'essaie de privilégier les circuits courts. Les normes européennes sont très strictes, je peux donc offrir à mes clients la meilleure qualité de viande de veau".

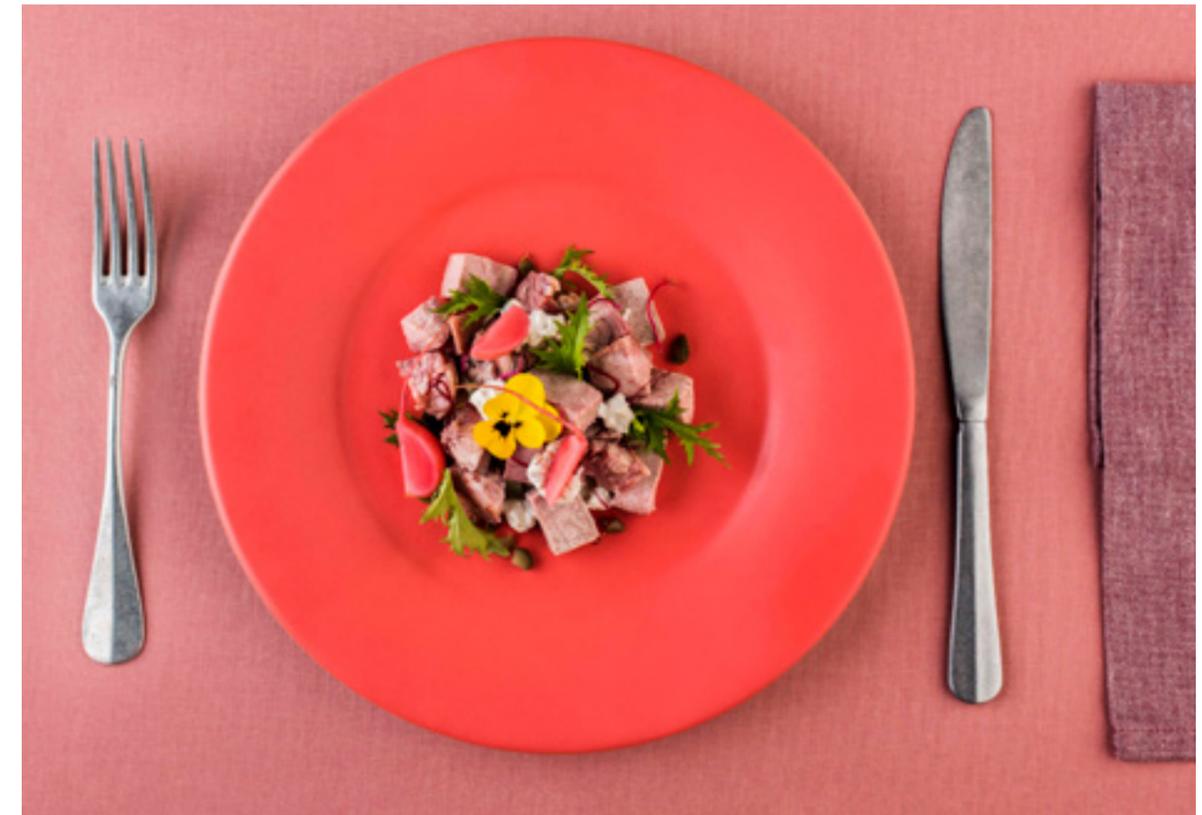
A l'âge de 20 ans, elle fait ses premiers pas dans l'horeca à l'école hôtelière Ter Duinen. Elle fait un stage dans les cuisines de Maison Bru et Hof ter Hulst et travaillera dans les restaurants étoilés De tuinkamer, Het Eyckerhof et 't Fornuis. Avec l'ouverture de son propre bistro Mistinguett à Aarschot, Francesca a trouvé un endroit où elle peut transformer toutes ces années d'expérience en plats délicieux de manière créative

Quel est votre plat de veau préféré ?

"Je n'ai pas besoin d'y réfléchir longtemps. C'est ma langue de veau à la sauce au cerveau. C'est une combinaison surprenante avec une gamme de saveurs fantastique. Une recette délicieuse qui ravira vos convives sans aucun doute".

Langue de veau et tartare de cervelle

Francesca Sterckx
(Mistinguett)



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 langue de veau (+/- 800 g)
- 1 cervelle de veau (+/- 400 g)
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1/2 céleri
- Sel
- Poivre
- Laurier
- Thym
- 1/2 bouquet de persil plat
- Quelques cornichons
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 botte de radis
- Vinaigre de Chardonnay

Langue de veau et tartare de cervelle

Francesca Sterckx
(Mistinguett)

PRÉPARATION :

Épluchez l'oignon, la carotte et lavez le céleri. Assemblez-les en brindilles.

Mettez le thym et la feuille de laurier dans une casserole avec de l'eau froide et assaisonnez avec du sel et du poivre. Trempez la langue dedans et laissez mijoter pendant 3 à 4 heures à feu doux jusqu'à ce que la langue de veau soit cuite.

Astuce : Placez un objet lourd sur la langue pendant la cuisson afin qu'elle reste tout le temps immergée.

Coupez les radis en deux. Mettez 1/2 verre d'eau + 1/2 verre de vinaigre de chardonnay (ou vinaigre ordinaire) et 2 cuillères à soupe de sucre dans une casserole et laissez bouillir. Versez ce mélange sur les radis. Ceux-ci doivent être complètement immergés. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez refroidir.

Maintenant, préparez la cervelle. Retirez la membrane. La façon la plus simple de le faire est de rincer la cervelle du veau sous l'eau froide. Mettez ensuite la cervelle dans de l'eau froide salée et laissez-la tremper pendant un certain temps pour éliminer le sang restant. Puis rincez et mettez-la de côté.

Retirez la langue du bouillon, pelez-la (la peau est devenue blanche) et mettez-la de côté. Tamisez le bouillon, portez-le à ébullition et ajoutez la cervelle avec un bon filet de vinaigre. Laissez mijoter environ 1 minute, retirez du feu et laissez refroidir.

Préparez maintenant la sauce. Dans une casserole, mélangez l'oignon haché, le persil plat finement haché, la mayonnaise et le vinaigre. Salez et poivrez. Ajoutez la cervelle et mélangez le tout. Goûtez si le "tartare de cervelle" est bien assaisonné. La sauce peut avoir un goût légèrement aigre.

Langue de veau et tartare de cervelle

Francesca Sterckx
(Mistinguett)

PRÉPARATION :

Coupez la langue en petits cubes d'environ 1cm. Versez une grande cuillerée de sauce sur l'assiette et déposez-y quelques cubes de langue. Terminez avec le cornichon finement haché, quelques radis, un peu de persil plat. Arrosez d'huile d'olive et servez !

« Vous cherchez une alternative facile et à préparer en un tour de main ? Mon Ribeye de veau pourrait alors être le plat parfait pour vous ! »

Ribeye de veau au beurre aux herbes fraîchement préparé

Francesca Sterckx
(Mistinguett)



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 ribeye de veau
- 250 g de beurre (à température ambiante)
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- Ciboulette
- ½ bouquet de persil plat
- 2 brins d'estragon
- Jus de 1 citron
- Beurre pour la cuisson
- Sel
- Poivre

Ribeye de veau au beurre aux herbes fraîchement préparé

Francesca Sterckx
(Mistinguett)

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 70 degrés.
Hachez finement toutes les herbes et mélangez-les avec le beurre, la ciboulette, le poivre, le sel et le jus de citron. Enroulez ensuite le beurre dans du papier aluminium et mettez-le au frigo pour qu'il durcisse.

Assaisonnez bien le Ribeye avec du sel et du poivre. Faites-le revenir très brièvement de chaque côté dans une poêle très chaude (environ 30-45 secondes par côté). Mettez-le ensuite dans un plat au four préchauffé pendant environ 20 minutes. Vous obtiendrez alors un bleu chaud parfait.

Déposez un ribeye sur chaque assiette (vous pouvez aussi couper la viande en fines lanières). Assaisonnez de sel et recouvrez d'un peu de beurre maître d'hôtel. Servez avec des frites fraîches.

« Bon appétit ! Pour plus de recettes inspirantes et accessibles à tous de Francesca, allez visiter le site : www.foudeveau.be »

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

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.



Campagne financée avec
l'aide de l'Union européenne

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

