

LE GOÛT, FIERTÉ EUROPÉENNE

LE VEAU TRENDY & FACILE

4 RECETTES SIGNÉES BARACCA

DOSSIER
DE
PRESSE
ÉTÉ
2021



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



LE VEAU À TOUTES LES SAUCES

L'ÉTÉ S'ANNONCE HAUT EN SAVEURS !

Chaque année, on attend impatiemment le retour de l'été, on rêve de belles journées ensoleillées et de repas aussi gourmands que légers...

Une saison qui marque également le retour du veau dans nos assiettes. Cette viande au goût délicat connaît sa belle saison durant les mois d'avril à août.

Incroyablement simple à préparer et tellement bonne à déguster, la viande de veau vient réveiller les papilles avec sa chair tendre, ses saveurs raffinées et ses innombrables déclinaisons. Et, en effet, elle se prête à toutes sortes de recettes : longuement mijotée ou rapidement poêlée, grillée ou crue, en version chaude ou froide...

PAS ÉTONNANT QUE LES BELGES PLÉBISCITENT LA VIANDE DE VEAU¹

- 97%** pensent que le veau est un bon élément nutritif.
- 92%** disent que le veau fait partie de notre culture gastronomique.
- 92%** affirment que le veau est une viande facile à cuisiner.
- 91%** trouvent le veau délicieux.
- 91%** trouvent la viande de veau tendre.

Cette année, redécouvrons le veau avec des plats délicieux et trendy. Vous voulez épater vos convives en mettant la viande de veau à l'honneur ? Découvrez ces recettes appétissantes et originales pour célébrer, dans l'assiette, le retour des beaux jours. Quoiqu'il en soit, avec le veau, c'est garanti !

Ces recettes savoureuses sont signées Baracca, un restaurant italien situé dans le centre de Leuven. Le chef, Jens Verreckt, et la fondatrice du restaurant, Anastassia Mironenko, nous ont accueillis dans leur superbe restaurant à l'ambiance chaleureuse. Nous avons pu goûter les recettes imaginées par le chef, et on s'avoue plutôt chanceux, un vrai délice !

BARACCA

« Nous voulons offrir à nos clients une expérience totale, dit Ana avec enthousiasme.

À maintes reprises, notre chef réussit à les surprendre avec des recettes originales. Le secret de notre succès? Fusion avec des touches italiennes, pleines d'influences du monde entier. »

Ana



« J'aime beaucoup le veau. Et je ne dis pas ça pour vous plaire. Le veau joue toujours un rôle de premier plan dans notre menu. Depuis le début de Baracca, nous avons délibérément choisi de mettre le veau au menu.

C'est un morceau de viande très fin, toujours juteux et avec lequel nous pouvons surprendre nos clients à chaque fois. Dans un cas conceptuel comme celui de Baracca, il faut encore pouvoir répondre aux souhaits de chacun. Et le goût doux du veau s'y prête parfaitement. »

Jens

VITELLO TONNATO

PRÉPARATION : 15 MINUTES - CUISSON : 15 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Le veau

250 g de noix de veau
poivre noir
sel
huile d'olive

La base de thon

80 g de thon en conserve (à l'huile d'olive)
10 g d'anchois en conserve (à l'huile d'olive)
5 g de câpres (égouttées)
10 g de vin blanc
10 g d'oignon rouge

La sauce au thon

90 g de base de thon
5 g de mayonnaise
10 g de crème épaisse
0,5 g de zeste de citron
2 g de jus de citron

Huile de citron

100 g d'huile d'olive
¼ de citron
1 brin de thym

Dressage

10 feuilles de roquette
5 câpres
Zeste de citron

PRÉPARATION

La veille, chauffez tous les ingrédients de l'huile de citron à 60°C et mettez-les immédiatement au réfrigérateur. Assaisonnez la viande de veau avec du sel et du poivre et faites-la colorer brièvement dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. Retirez la viande de la poêle et mettez-la au four à 120°C pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 54°C. Laissez-la refroidir suffisamment longtemps pour couper aussi finement que possible. Faites revenir doucement l'oignon rouge, les câpres et les anchois (vous pouvez utiliser l'huile des anchois). Déglacez avec le vin blanc et laissez évaporer. Laissez refroidir, ajoutez le thon et mélangez bien.

Mixez la base de thon avec tous les autres ingrédients pour la sauce au thon jusqu'à obtenir une crème lisse. Prenez une assiette plate, versez-y la sauce au thon et répartissez-la sur l'assiette. Placez le veau finement coupé sur la sauce. Assaisonnez avec du poivre noir et du gros sel marin. Versez 10 g d'huile de citron sur la viande et répartissez-y quelques feuilles de roquette et les câpres coupées. Enfin, râpez le zeste de citron sur le plat.



BOULETTES DE VEAU ÉPICÉES AVEC PENNE, MOZZARELLA, TOMATE, ROQUETTE ET BASILIC

PRÉPARATION : 15 MINUTES - CUISSON : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Boulettes de veau

400 g de veau haché
2 g de sel
Une pincée de poivre noir
20 g de crème
10 g de sauce sriracha
1 œuf entier
15 g de chapelure ou panko

Sauce tomate

2 c. à café d'origan séché
1 oignon râpé
1 gousse d'ail écrasée
800 g de passata de tomates
250 g de vin blanc sec
4 g de sel
1 g de poivre noir
6 g de bouillon de légumes
40 g de pancetta

Autres ingrédients

230 g de mozzarella
200 g de penne
5 g de basilic
5 g de roquette

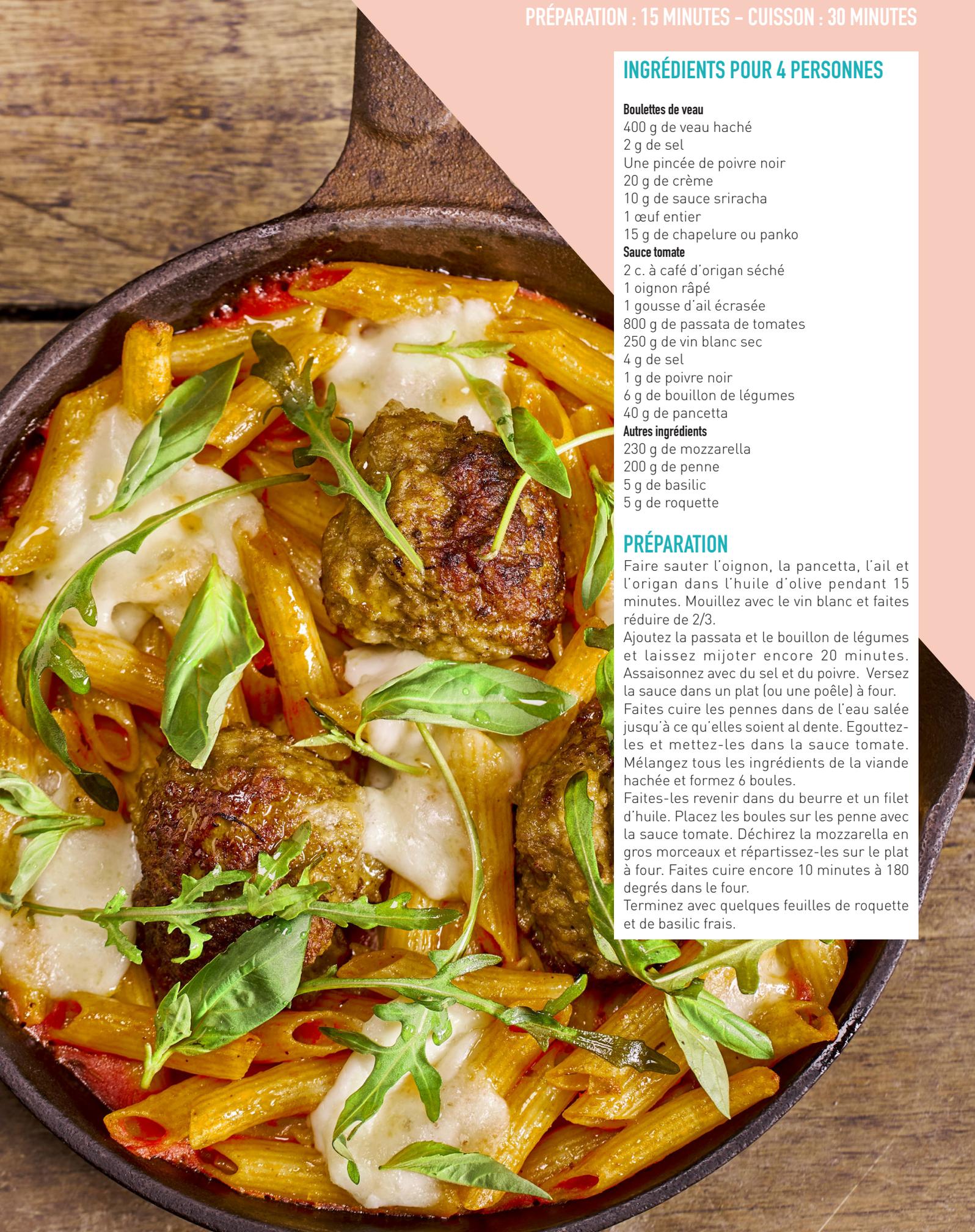
PRÉPARATION

Faire sauter l'oignon, la pancetta, l'ail et l'origan dans l'huile d'olive pendant 15 minutes. Mouillez avec le vin blanc et faites réduire de 2/3.

Ajoutez la passata et le bouillon de légumes et laissez mijoter encore 20 minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Versez la sauce dans un plat (ou une poêle) à four. Faites cuire les pennes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Egouttez-les et mettez-les dans la sauce tomate. Mélangez tous les ingrédients de la viande hachée et formez 6 boules.

Faites-les revenir dans du beurre et un filet d'huile. Placez les boules sur les penne avec la sauce tomate. Déchirez la mozzarella en gros morceaux et répartissez-les sur le plat à four. Faites cuire encore 10 minutes à 180 degrés dans le four.

Terminez avec quelques feuilles de roquette et de basilic frais.



ESCALOPE MILANAISE SUPER CRISPY, CHOU POINTE ET SAUCE TONKATSU

PRÉPARATION : 15 MINUTES - CUISSON : 5 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

Escalope de veau

- 1 escalope de veau de 140 g
- 1 blanc d'œuf (battu avec un peu d'eau)
- 50 g de panko grossier
- 40 g de farine
- 30 g de chou pointu finement haché

Sauce tonkatsu

- 1 c. à soupe de ketchup
- 2 1/2 c. à café de sauce Worcestershire
- 1 1/2 c. à café de sauce aux huîtres
- 1 c. à café de sucre

Croquant aux cacahuètes

- 2 c. à soupe de cacahuètes salées grillées (grossièrement hachées)
- 2 c. à soupe d'oignons frits croustillants

Dressage

- 2 feuilles de laitue iceberg

PRÉPARATION

Salez et poivrez l'escalope de veau. Passez les escalopes une par une dans la farine, puis dans le blanc d'œuf, puis dans le panko. Faites frire pendant 5 minutes à 170 degrés.

Mélangez tous les ingrédients de la sauce tonkatsu.

Assaisonnez le chou pointu avec un peu de sauce tonkatsu. Coupez le veau en lanières de 1 cm et répartissez-les entre 2 feuilles de laitue iceberg. Versez un peu de sauce tonkatsu sur la viande, placez le chou pointu par-dessus. Terminez avec le mélange d'oignons et de cacahuètes.

Roulez et mangez !



TACO AU CHILI CON CARNE, AVOCAT ET CRÈME ÉPAISSE

PRÉPARATION : 15 MINUTES – CUISSON : 35 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Chili con carne

110 g de veau émincé
1 gousse d'ail
20 g d'oignon en brunoise
64 g de tomates concassées
10 g de passata
2 g de concentré de tomate
8 g de piment chipotle en conserve
1 g de cannelle
1 g de cumin
1 g de mélange d'épices italiennes
1 g de cajun
2 g de paprika en poudre
16 g de haricots rouges en conserve
16 g de maïs en conserve

Pickels d'échalotte

10 g d'eau
15 g de vinaigre de vin rouge
5 g de sucre
1 g de sel
1 échalote (coupée en fines rondelles)

Crème d'avocat

1 avocat
pincée de sel
pincée de poivre
1 g de vinaigre de sushi
1 g de jus de citron vert
1 g de zeste de citron vert

Crème épaisse

25 g de crème épaisse
pincée de sel
pincée de poivre

Dressage

20 graines de courge
4 mini coquilles à tacos

PRÉPARATION

La veille, faites bouillir brièvement tous les ingrédients pour la préparation des pickels d'échalotte. Laissez refroidir et placez les rondelles d'échalote dans le mélange. Celles-ci peuvent rester dedans.

Faites revenir le veau haché dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. Retirez la viande de la poêle et baissez le feu. Faites sauter l'ail écrasé et l'oignon en brunoise. Ajoutez le concentré de tomates et les herbes et laissez mijoter. Ajoutez la passata, les tomates concassées et la viande de veau hachée cuite et laissez mijoter pendant une demi-heure. Lorsque le chili est prêt, ajoutez les haricots et le maïs.

Mixez tous les ingrédients de la crème d'avocat jusqu'à ce qu'elles soient lisse. Mettez la crème dans une poche à douille.

Battez la crème épaisse avec le sel et le poivre. Mettez la crème épaisse fouettée également dans une poche à douille.

Faites griller les graines de courge dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Remplissez les coquilles à tacos avec le chili con carne. Déposez 3 points de crème d'avocat et 2 de crème épaisse fouettée sur le chili con carne. Terminez avec une rondelle d'échalote et quelques graines de courge grillées.

LA VIANDE DE VEAU

1 BONNE IDÉE
POUR 1000
BONNES IDÉES !

Le veau,
tellement
facile
à préparer !



Inutile d'être un cuisinier chevronné pour préparer une délicieuse recette à base de viande de veau : après avoir pris connaissance de quelques astuces toutes simples, on peut se lancer !

TOUT D'ABORD, POUR CONSERVER LA VIANDE VEAU, on la met dans le compartiment le plus frais de son réfrigérateur, idéalement entre 0 et 4°C, et on peut la garder ainsi pendant 2 à 3 jours dans son emballage d'origine.

Il est aussi possible de la congeler dans un sachet hermétique, ce qui permet de la conserver jusqu'à 9 mois. Au moment de la décongeler, il suffit de la disposer dans son réfrigérateur entre 4 heures et une nuit entière, selon la taille du morceau.

ENSUITE, POUR UNE CUISSON PARFAITE, on prend tout d'abord soin de sortir sa viande du réfrigérateur à l'avance, afin qu'elle repose un peu à température ambiante, ce qui soulignera son moelleux.

Puis, on la met en cuisson et on la retourne avec une pince ou une cuillère pour ne pas la piquer, ce qui lui ferait perdre de son jus. Et, afin qu'elle dévoile toutes ses saveurs et toute sa tendreté, on la cuit rosée ou à peine rosée.

ENFIN, POUR UNE DÉGUSTATION RÉSOLUMENT GOURMANDE, on laisse la viande de veau reposer quelques minutes après cuisson. Disposée sur une grille ou dans un plat, on la recouvre d'une feuille de papier cuisson ou d'une assiette creuse.

Il faut encore un petit peu de patience, le temps que la viande se détende, que la chaleur se diffuse harmonieusement et que les sucs se répartissent de façon optimale : il n'y a alors plus qu'à se régaler !

UNE VIANDE QU'ON AIME SOUS TOUTES SES FACETTES

Qu'on soit un peu pressé ou qu'on apprécie de passer du temps à cuisiner, qu'on ait envie d'un plat familial et réconfortant ou d'une recette plus tendance et légère : tout est possible avec la viande de veau !



EN QUELQUES MINUTES À LA POÊLE

Dans une poêle sur feu vif, on saisit la viande avec un peu de beurre et d'huile : c'est le secret pour qu'une belle croûte se forme, riche en sucs. Ensuite, on passe à feu doux et le tour est joué en 3 à 5 minutes.

Quelques suggestions : ce mode de cuisson est parfait pour des côtes de veau, des escalopes, des pavés, des grenadins, des émincés ou du haché, qu'on peut relever de quelques épices, en fonction de l'envie du moment.

DANS DES PLATS LONGUEMENT MIJOTÉS

Dans une cocotte, en tajine, en blanquette, façon sautée... Les livres de recettes regorgent de déclinaisons toutes plus gourmandes les unes que les autres. De quoi se remémorer des souvenirs culinaires d'enfance et, pourquoi pas, les réinventer !

Quelques suggestions : cette méthode est particulièrement adaptée au jarret, au flanchet, à l'épaule ou au collier, permettant d'obtenir une viande incroyablement fondante et parfumée selon les goûts de chacun.

FAÇON GRIL AU BARBECUE OU À LA PLANCHA

Si on opte pour le barbecue, on saisit la viande au milieu de la grille, là où la chaleur est puissante, avant de la rapprocher des bords ou de remonter la grille pour finir la cuisson.

À la plancha, on découpe tout simplement de fins morceaux, qu'on met sur la plaque bien chaude avec un peu d'huile pour garantir le moelleux de la viande.

Quelques suggestions : on pense immédiatement à de délicieuses grillades de côtes de veau, à des tendrons, à des brochettes ou à des saucisses. L'idéal ? Faire mariner la viande auparavant avec les herbes de son choix.

À CRU, TOUT SIMPLEMENT

On ne peut plus simple, particulièrement rapide à préparer et toujours aussi délicieuse : la viande de veau se savoure également crue. Il suffit d'un peu d'huile d'olive ou de jus de citron, sans oublier les aromates.

Quelques suggestions : à la manière d'un tartare, d'un carpaccio ou d'un ceviche, la viande de veau finement émincée est gage de fraîcheur et de légèreté. En prime, ce mode de préparation saura créer la surprise !

ET AUSSI EN VERSION FROIDE !

Idéale pour faire durer le plaisir, mais aussi pour utiliser les restes de façon originale, la viande de veau est un pur délice même une fois refroidie. Un rien suffit à l'accommoder pour composer un pique-nique, improviser un brunch ou préparer une lunch box.

Quelques suggestions : on jette son dévolu sur le sauté de la veille, l'émincé, les escalopes, les tendrons ou les boulettes et on imagine une généreuse salade, un vitello tonnato, un sandwich qui change, un cake salé...



UN EMBLÈME DU PATRIMOINE CULINAIRE EUROPÉEN

LA VIANDE DE VEAU, HÉRITAGE DE NOTRE CULTURE GASTRONOMIQUE



La viande de veau fait partie intégrante de l'identité culinaire des **Européens**. Les Français en sont les premiers consommateurs, suivis de près par les Italiens, puis les Belges et les Allemands.

En Europe, les plats typiques à base de veau sont nombreux : si blanquette et escalope font chavirer le cœur des **Français**, les **Belges**, eux, adorent la cuisine italienne et raffolent d'osso buco ou de vitello tonnato. La viande de veau, en Belgique, continue d'occuper une place de choix dans la gastronomie traditionnelle et la cuisine familiale.

Quasiment inconnu en dehors de l'Europe, à l'exception de rares pays comme le Canada, le veau constitue **une vraie spécificité de notre continent, entretenue par le savoir-faire typique de nos éleveurs** : Français, Italiens, Belges et Néerlandais assurent à eux seuls 92% de la production européenne.

UNE APPROCHE RESPONSABLE ET DURABLE AU CŒUR DES ÉLEVAGES



D'une grande exigence, la filière européenne applique des normes strictes en matière de production de viande de veau. Sécurité alimentaire, traçabilité, étiquetage, nutrition ou encore respect de l'environnement : tout est encadré pour garantir la qualité.

De même, le bien-être animal est une question fondamentale aux yeux des professionnels de l'élevage, du transport et de l'abattage. Élevés jusqu'à l'âge de 7 ou 8 mois, les veaux font l'objet de la plus grande attention en termes d'espace de vie, d'alimentation, de soins, de limitation des traitements antibiotiques...

LA VIANDE DE VEAU BELGE EST PRODUITE SELON LES NORMES STRICTES DU CAHIER DES CHARGES DE LA BCV (BELGIAN CONTROLLED VEAL):

La production belge de viande de veau est connue pour sa gamme large et riche. Les entreprises d'élevage de bovins laitiers et de bovins à viande confient leurs veaux à des éleveurs de boucherie spécialisés qui, grâce à des soins exceptionnels et une alimentation spécifique, en font des animaux dont la viande est reconnue pour sa tendreté.

La viande de veau belge doit sa valeur nutritionnelle et son goût uniques au savoir-faire artisanal acquis au fil des ans et à l'innovation constante dans ce secteur. La quasi-totalité du secteur belge de la viande de veau fonctionne selon le programme Belgian Controlled Veal, qui a été systématiquement développé sur une période de plus de 25 ans pour devenir un programme de qualité offrant des garanties en termes de sécurité alimentaire, de bien-être animal et d'utilisation rationnelle des antibiotiques.

LA VIANDE DE VEAU EN QUELQUES CHIFFRES

EN EUROPE ²

654 000 TONNES DE VIANDE DE VEAU PRODUITE
EN 2020 EN ÉQUIVALENT CARCASSE

**85% DES VOLUMES
PROVIENNENT DE 4 PAYS :**
PAYS-BAS (35%), FRANCE (28%),
ITALIE (13%) ET BELGIQUE (9%).

EN BELGIQUE

50 000 TONNES DE VIANDE DE VEAU
PRODUITE EN 2020 EN ÉQUIVALENT CARCASSE ³

² Institut de l'Élevage-GEB (Eurostat and Agreste) - 2020

³ Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) - 2020

CONTACT PRESSE

Ann Ramaekers
oSérieux! PR Agency
+32 475 773883
ann.ramaekers@oserieux.be

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 européenne pour la recherche (REA) 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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

