

Special Gibier

conseils, astuces
et recettes

1

2021 - n° 1

Plat principal

Steak Tex Mex



La saison du gibier est l'un des moments culinaires les plus importants de l'année. Optez pour le chevreuil cette année. Une pièce de viande accessible pour le menu de gibier. Permettez-nous de vous parler de l'aspect technique de la viande du chevreuil : la croupe, un morceau de viande commun avec lequel vous pouvez faire preuve de créativité.

La venaison a un goût légèrement plus corsé que le bœuf et est suffisamment neutre pour se combiner avec toutes sortes d'herbes et épices. Une belle base pour un plat où l'on opte généralement pour des saveurs traditionnelles. Champignons, ail noir, sauces noires ou un accompagnement sucré tel que les figues. Nous voulons aller toujours plus loin. Pour ce Spécial Gibier, nous avons combiné la viande de chevreuil avec le mélange d'épices Tex Mex au goût légèrement épicé et frais inspiré de la cuisine texane et mexicaine.

CONSEIL!

LE CHEVREUIL SE COMBINE À
MERVEILLE AVEC DE SAVOUREUX
LÉGUMES DE SAISON.



La croupe de chevreuil

Peut s'utiliser entièrement pour différents moments de repas. Aussi bien pour des préparations froides que chaudes comme un carpaccio ou comme chute de découpe ou de parage de viande pour garnir les fajitas.

Bresc. La facilité au service du chef moderne.

BRESC
Produits Culinaires



Carpaccio de chevreuil

4 pers.

Ingrédients

- 500 g de chevreuil
- 100 g de beurre
- 20 g d'échalote fraîchement hachée

Bresc

- 10 g de mélange d'épices Tex Mex Bresc
- 5 g de purée d'ail fumé Bresc
- 4 g d'agar-agar
- 5 dl de bisque de homard
- 2,5 dl de bouillon de légumes
- 2,5 dl de lait
- 2 dl de crème fraîche
- 12 tomates cerises à l'aigre-douce, persil et ail Bresc
- 12 gambas avec tête
- 1 betterave rouge
- 1 betterave jaune
- 1 betterave chioggia
- 1 céleri-rave

Préparation

Couper la viande et la déposer entre un film alimentaire. Aplatis délicatement la viande et réserver au réfrigérateur. Chauffer l'échalote dans la poêle et y faire revenir les gambas. Décortiquer les gambas et ajouter le mélange d'épices Tex Mex et la crème. Puis incorporer la bisque de homard et réduire à 5 dl. Filtrer le mélange et ajouter l'agar-agar. Retirer du feu. Monter le mélange avec le beurre et verser dans un plat plat. Laisser bien refroidir et déposer le crémeux de homard sur la viande. Rouler en serrant



Smashed Sweet Potato

4 pers.

Ingrédients

- 250 g de chevreuil pastrami, tranché
 - 200 g de chou rouge, émincé
 - 40 g de crème fraîche
 - 20 g d'ail espagnol fraîchement haché
- ### Bresc
- 10 g de sucre
 - 10 g de mélange d'épices Tex Mex Bresc
 - 10 g d'oignon de printemps, émincé
 - 4 patates douces
 - 2 pommes de terre Roseval
 - 1,5 dl de vinaigre
 - 0,5 dl d'eau
 - sel et poivre

Pastrami

- 750 g de croupe de chevreuil
- 30 g de graines de moutarde
- 30 g de mélange d'épices Tex Mex Bresc
- 20 g de sel
- 20 g d'huile d'olive
- 10 g de laurier en poudre
- 5 g de grains de poivre noir
- 5 st baies de genièvre
- 4 st clous de girofle
- 3 st baies de piment de la Jamaïque

Préparation

Porter l'eau, le vinaigre et le sucre à ébullition. Ajouter les épices Tex Mex et mélanger avec le chou rouge émincé. Laisser mariner sous pression (de préférence sous vide) pendant au moins



Fajitas

4 pers.

Ingrédients

- 350 g de viande de chevreuil en lanières
- 50 g de crème fraîche
- 30 g d'huile d'olive
- 20 g de mélange d'épices Tex Mex Bresc
- 20 g d'huile d'olive
- 10 g de miel
- 10 g de sauce soja
- 10 g de jus de citron
- 10 g de sauce Worcestershire
- 8 st tortillas de maïs
- 5 g d'oignon de printemps, émincé
- 5 g de mélange d'épices Tex Mex Bresc
- 1 oignon rouge
- 1 oignon blanc
- 1 carotte jaune
- 1 panais
- sel et poivre

Préparation

Mélanger ensemble les épices Tex Mex, le miel, l'huile d'olive, la sauce soja, le jus de citron et la sauce Worcestershire et

Découvrez les recettes complètes sur brescproducts.com/gibier



GRATUIT

Ces produits:



Réduisent directement la mise en place



Augmentent votre marge



Demandez un lot

d'échantillons gratuits

Demandez dès maintenant votre lot d'échantillons gratuits. Scannez le code QR ou rendez-vous sur brescproducts.com/gibier.



T. +31 (0)183 200 000
info@bresc.com
www.bresc.com

BRESC
 Produits Culinaires

Bresc. La facilité au service du chef moderne.