

LANCEMENT D'UNE TOUTE NOUVELLE ÉMISSION GOURMANDE ET CONVIVIALE :



EN LIGNE DÈS LE 26 JUILLET 2021.

Le Bœuf Cooking Show est officiellement lancé. Les amateurs de bœuf, de cuisine bien ficelée et d'ambiance camarade vont pouvoir suivre sur Internet et les réseaux sociaux, une émission 100% dédiée aux nouvelles tendances culinaires, mettant en scène le bœuf « autrement ». Des invités, acteurs incontournables de l'univers Food, montreront les multiples possibilités de cuisiner le bœuf, avec des idées recettes inédites !

Le Bœuf Cooking Show, c'est 8 émissions, 8 thématiques, 14 invités et 17 recettes, à découvrir sur Facebook, Instagram et Youtube, dès le 26 juillet !

Pour son premier épisode, le Bœuf Cooking Show reçoit l'équipe de Gueuleton, le magazine des bons vivants, et Luana Belmondo, autrice et journaliste culinaire, autour d'un thème parmi les plus fédérateurs : **l'apéro dînatoire** !

LE CHIFFRE DU JOUR

74%

Les Français sont 74% à déclarer consommer du bœuf au moins une fois par semaine. Ce chiffre démontre l'attachement et le goût des Français pour une viande qu'ils ont l'habitude de déguster depuis leur plus jeune âge, et en toutes occasions.*

*Etude « Les Français et la consommation de Bœuf », Vox Value pour Interbev – mai 2021 (sur échantillon représentatif de la population française adulte)



L'apéro occupe une place à part dans le quotidien des Français. En famille, entre amis, à la maison ou au restaurant, l'apéro est synonyme de plaisir et de convivialité, et toutes les occasions sont bonnes pour en organiser !

L'apéro est d'ailleurs devenu « **apéro dînatoire** ». C'est aujourd'hui un moment de partage et de cuisine à part entière, permettant de faire preuve de créativité, d'audace et de gourmandise ! En marchant sur les plates-bandes du dîner, l'apéritif s'est étoffé, se faisant plus généreux. Mais une chose est restée essentielle : il s'agit toujours d'un temps d'échange, et de convivialité.

Loin du bol de chips et des cacahuètes, l'apéro dînatoire se fait plus équilibré et se décline en sucré/salé, bouchées chaudes et verrines froides, fondant ou croquant. Avec du bœuf aussi, bien sûr !

#2

LES INVITÉS DU JOUR



Quand le terroir français rencontre le charme italien. C'est en quelques mots ce qui s'est produit lors du tournage de la toute 1^{ère} émission du **Bœuf Cooking Show**. Nos trois invités du jour se sont tout à fait sentis à l'aise pour proposer leur vision du concept de « l'apéro dînatoire ».

GUEULETON, c'est avant tout la rencontre d'épicuriens, dont Vincent Bernard et Arthur Edangé, unis par une passion pour la gastronomie et le terroir. De cette passion commune est née une aventure, celle de vouloir partager au plus grand nombre cet amour des bonnes choses, et de valoriser notre patrimoine gastronomique et culinaire en mettant à l'honneur celles et ceux qui y contribuent. Bars-restaurants, websérie, magazine... la famille Gueuleton fait des petits !

LUANABELMONDO, italienne de naissance et française de cœur, a su mettre à profit son identité au service d'une cuisine généreuse et gourmande. Elle délivre ses talents et ses conseils à la TV et dans ses livres. Son credo : la simplicité, l'authenticité et la générosité.



#3

FOCUS SUR UN MORCEAU

Habituellement cuisiné au four, le rôti de bœuf est un incontournable des repas familiaux, notamment du dimanche. Mais cette pièce de choix, tendre et moelleuse, offre bien d'autres possibilités ! La preuve avec les 2 recettes de Gueuleton et Luana Belmondo, qui vont relever le challenge proposé par Simon Lalande, boucher parisien : détourner le rôti de bœuf de son usage le plus populaire, et s'en servir pour préparer un apéro dînatoire !

VERRINES DE BŒUF, SALSA RUBRA, ROQUETTE ET PARMESAN



INGRÉDIENTS

- Petit rôti de bœuf 400 g (non bardé)
- 2 filets d'anchois à l'huile
- 50 g d'olives taggiasche
- 30 g de raisins secs réhydratés
- 30 g de pignons de pin
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive
- 1 morceau de parmesan
- 100 g de roquette

Pour la salsa rubra :

- 6 tomates
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- ½ poivron rouge
- Basilic frais
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique



4 personnes
(2 verrines
chacun)



30 min



20 min

PRÉPARATION

Pour la salsa rubra :

Mixer les tomates mondées. Réserver.

Couper la carotte, l'oignon et le céleri branche en brunoise. Faire revenir le tout avec un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen pendant 5 min. Ajouter le poivron coupé très finement à la préparation, déglacer le tout avec un filet de vinaigre balsamique pour donner un peu d'acidité. Verser les tomates mixées, baisser le feu et laisser mijoter le tout 15 min. Assaisonner et ajouter le basilic frais en fin de cuisson.

Pour la viande :

Couper le rôti de bœuf en petits cubes d'1 cm. Réserver. Dans une autre poêle, faire fondre les filets d'anchois avec un filet d'huile d'olive, y ajouter les olives puis les raisins secs. Ajouter les pignons de pin à la préparation, le bouquet garni et le bœuf, préalablement coupé en petits cubes d'1 cm. Faire revenir le tout à feu moyen, pour avoir une viande tendre (cuisson saignante ou à point selon les goûts). Assaisonner de sel et de poivre.

Astuce de Luana : possibilité de rajouter une gousse d'ail écrasée à la préparation.

Pour le dressage des verrines :

Commencer par verser une fine couche de salsa rubra au fond des verrines, puis ajouter le bœuf par-dessus. Terminer la verrine en ajoutant quelques feuilles de roquette et des fines lamelles de parmesan.



PICS DE BŒUF ET OIGNONS NOUVEAUX



INGRÉDIENTS

- Petit rôti de bœuf 400 g (non bardé)
- 4 cuillères à soupe de graisse de canard
- 1 botte d'oignons blancs nouveaux
- 2 cuillères à soupe d'eau
- Sel et poivre du moulin



4 personnes



15 min



20 min

PRÉPARATION :

Faire chauffer la cocotte à feu vif et y ajouter 3 c. à soupe de graisse de canard.

Ajouter le rôti entier, faire revenir à feu vif pour le dorer sur l'ensemble des côtés.

Baisser un peu le feu et laisser le cuire pendant 15 min, à couvert, en retournant le rôti de temps en temps.

En parallèle, réaliser votre poêlée d'oignons nouveaux : couper les bulbes en 2 ou 4 selon leur taille et les tiges en tronçons d'1,5 cm. Dans une poêle, chauffer 1 c. à soupe de graisse de canard et faire revenir les oignons 15 min environ. En fin de cuisson, déglacer avec un peu d'eau pour récupérer les sucs.

Couper le rôti en très fines tranches.

Plier les tranches de façon à en faire une bouchée ; positionner l'oignon dessus. Saler, poivrer et piquer l'ensemble à l'aide d'un pic à apéritif.

A servir sur une belle planche !



RETROUVEZ TOUTES LES ÉMISSIONS DU BŒUF COOKING SHOW SUR



@boeufcookingshow

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes.

Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de qualité. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens. »

www.interbev.fr