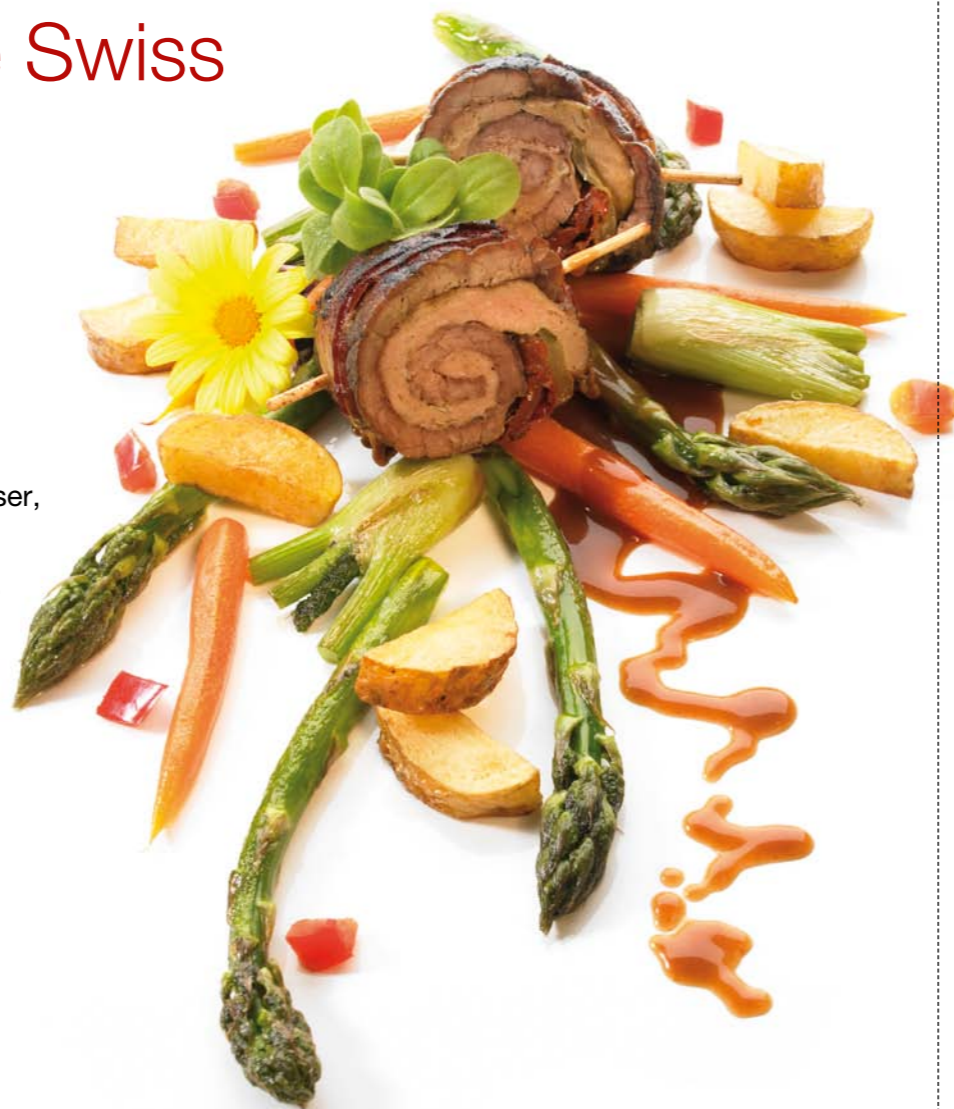


«Involtini di manzo» à base de viande Swiss Quality Beef

Quand on affiche un label de qualité comme Swiss Quality Beef dans son établissement, il faut en profiter et l'utiliser, même quand on ne cuisine pas les morceaux nobles. Voici une suggestion.



Ingrédients (pour 10 personnes)

Involtini

- 1 kg de coin SQB
- 500 g de chair à saucisse de veau
- 50 g d'oignons
- 10 g de gousse(s) d'ail pressée(s)
- 20 g d'herbes provençales
- 200 g de tomates séchées
- 200 g de concombres
- 20 de tranches de lard
- 5 cl de beurre à rôtir, liquide
- 1 dl de vin rouge pour cuisiner
- 5 dl de bouillon de bœuf
- 25 g de moutarde à gros grains
- 5 cl de liqueur de cassis
- 10 g de demi-glace
- 50 g de confiture de cassis
- 30 g de beurre

Garniture

- 3 cl de beurre à rôtir, liquide
- 1 kg de pommes de terre
- 10 brins de romarin
- 1 kg de légumes (carottes, asperges vertes, minifenoil et poivron rouge)

Préparation

Couper 20 escalopes fines dans le coin de bœuf et les battre. Mélanger la chair à saucisse, l'oignon, l'ail et les herbes et étaler ce mélange sur les escalopes. Couvrir de lamelles de tomates et de concombres et rouler en serrant. Envelopper de tranches de lard et piquer sur des brochettes en bois.

Eplucher les légumes et les pommes de terre, les couper et les parer. Faire cuire les légumes à part et glacer à la fin avec les épices. Faire sauter les pommes de terre dans le beurre à rôtir.

Assaisonner les «involtini» et les saisir. Déglacer avec le vin rouge, verser le bouillon de

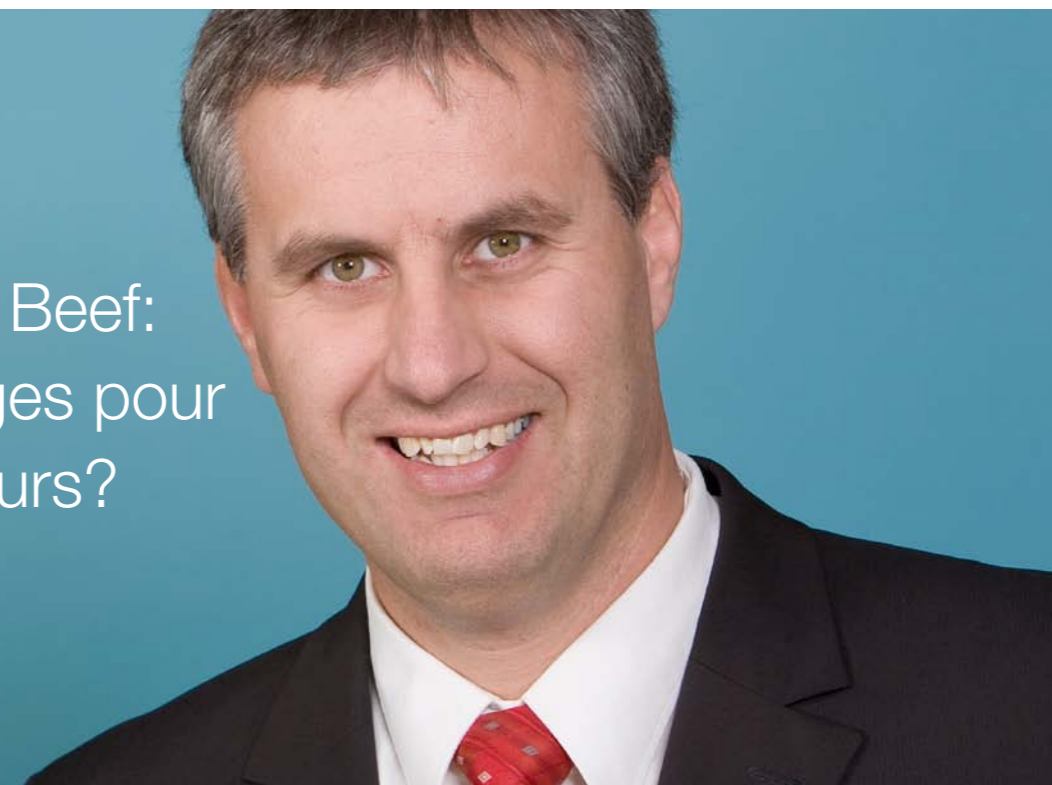
bœuf et laisser cuire à couvert pendant 40 min. Sortir la viande de la sauce. Assaisonner la sauce avec la demi-glace, la liqueur de cassis et la confiture.

Pour finir, délayer la moutarde et monter la sauce avec du beurre. Couper les «involtini» en biseau, servir avec les légumes et les pommes de terre. Arroser de sauce et décorer avec un brin de romarin.



Pour en savoir plus sur la marque Swiss Quality Beef, consultez sur Internet.

Swiss Quality Beef: quels avantages pour les restaurateurs?



Avec la marque Swiss Quality Beef, le grossiste suisse Prodega a créé un standard de la meilleure viande bovine suisse. Nous avons interrogé Adrian Schärz, Senior Category Manager de l'entreprise, sur la qualité de la viande.

Monsieur Schärz, comment expliquez-vous à un restaurateur qu'il doit opter pour la viande Swiss Quality Beef?

Pour les restaurateurs, la viande Swiss Quality Beef est idéale, car elle est standardisée, ce qui signifie que sa taille et sa tendreté sont normalisées. Il ne reste alors que deux questions à se poser: est-ce que je veux toujours de la viande de bœuf suisse et tendre? Et: est-ce que je veux servir à mes clients une entrecôte de 200 g qui soit bien épaisse? La réponse va de soi.

Comment expliquez-vous au restaurateur qu'il doit payer plus cher pour profiter de ce standard?

Les bêtes sont engraisées de façon spécifique pour cette marque. L'engraissement répond à des directives strictes. C'est pourquoi Prodega/Growa paye à ces produc-

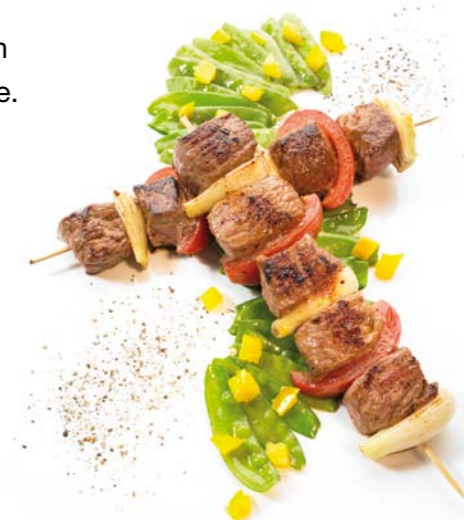
teurs suisses un prix poids mort au kilo plus élevé que pour le bétail élevé de façon plus classique. Cela peut aller jusqu'à 70 centimes par kilo.

La supériorité de la viande Swiss Quality Beef a-t-elle été confirmée par des dégustations à l'aveugle?

Nous proposons régulièrement des dégustations à nos clients et à nos collaborateurs. SQB est en tête dans toutes les comparaisons, avec l'appréciation «excellent», même aux côtés de la viande de bœuf étrangère!

Qu'en est-il de la maturation avec la viande Swiss Quality Beef? Le restaurateur doit-il lui aussi la laisser mûrir ou peut-on théoriquement se contenter de suspendre la viande à sec? Que recommandez-vous?

Au moment d'être abattues, les bêtes du programme SQB n'ont pas plus de 10-12 mois. La maturation sous vide permet de réduire d'un quart le temps de maturation. C'est pourquoi les morceaux nobles SQB sont prêts à la consommation après un stockage de trois semaines entre 0 et 20° C. Nous avons testé la maturation sur l'os. Les résultats nous ont pleinement satisfaits. Les responsables de notre département boucherie se feront un plaisir de conseiller les clients intéressés, avec une grande compétence.



A votre avis, quelles sont les qualités spécifiques à la viande Swiss Quality Beef?

Tous les animaux sont issus d'un élevage professionnel. Leur poids mort est faible et limité à 280 kg. Ils répondent à des exigences très strictes quant au degré d'engraissement et à la charnure. Sans compter qu'un grand nombre de consommateurs trouvent le goût de la viande SQB très agréable.



Lisez l'intégralité de cette interview d'Adrian Schärz dans la rubrique Gastronomie du site vous découvrirez en même temps la marque Swiss Quality Beef, avec des chiffres, des conseils et des astuces, et pourrez profiter d'outils de commercialisation mis à disposition par Prodega/GrowaCash+Carry.