



STEAK AU BLEU, GALETTE DE POLENTA

PRÉPARATION : 1H
CUISSON : 0H30

Coût par portion
de 425 g → 1,975 €

RECETTE

Préparation de la polenta :

• Porter à ébullition l'eau et le lait mélangé. Ajouter l'huile d'olive, la noix muscade.

• Assaisonner, verser en pluie la semoule de maïs tout en remuant. Cuire à feu doux 15 minutes environ en remuant fréquemment. Plaquer et passer en cellule de refroidissement.

• Détailler la polenta, dresser sur plaques préalablement graissées. Parsemer de fromage râpé, gratiner à four chaud (180/200 °C) 10 minutes environ.

• Réserver au chaud (+63°C) jusqu'au moment du service.

Préparation des steaks au bleu :

• Eplucher et émincer les échalotes.

• Dans une sauteuse bien chaude, faire fondre le beurre avec l'huile et saisir les steaks sur les deux faces.

• Débarrasser et réserver les steaks à couvert.

• Faire suer les échalotes dans la sauteuse, déglacer avec le vin rouge et laisser réduire.

• Mouiller avec le fond brun délayé dans 6 litres d'eau, porter à ébullition pendant 5 minutes. Ajouter les petits morceaux de bleu et remuer jusqu'à dilution complète.

• Baisser le feu, crémier et rectifier l'assaisonnement.

• Servir les steaks nappés avec la sauce, accompagnés de polenta.

→ POUR 100 ADULTES Qté Unité

Steak tranche grasse/macreuse	14,00 KG
VBF BBC (2x5)	0,60 KG
Echalote entière kg	0,25 LT
Huile de tournesol 1 lt	0,25 KG
Beurre doux 250 g	3,00 LT
Vin côte du Rhône rouge 75 cl	6,00 LT
Eau pm	0,20 KG
Fonds brun lié demi-glace bt 1,2 kg	0,30 KG
Bleu d'Auvergne 50% 1/2 pain	0,45 LT
Crème fraîche liquide 30% MG 1 lt	4,50 KG
Semoule de maïs (Polenta) 1 kg	0,08 LT
Huile d'olive vierge extra 1 lt	9,00 LT
Eau	9,00 LT
Lait 1/2 écrémé UHT brique 1 lt	0,01 KG
Noix de muscade moulue bt 1 lt	0,05 KG
Sel fin 1 kg	0,01 KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,80 KG
Emmental râpé 45% kg	



GRILLES D'AGNEAU SAUCE BARBECUE

PRÉPARATION : 1H
CUISSON : 0H10

Coût par portion
de 192 g → 2,089 €

RECETTE

→ POUR 100 ADULTES Qté Unité

Côte d'agneau découverte champvaillon s/atm 16,00 KG	
Ail vrac kg	2,00 KG
Tomato ketchup poche 2,5 kg	1,60 KG
Sauce soja 500 ml	1,20 LT
Miel mille fleurs liquide bocal 1 kg	0,90 KG
Thym frais en sachet +/- 300 g	0,40 KG
Huile de tournesol 5 lt	0,30 LT
Sel fin 1 kg	0,04 KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,01 KG

• Peler l'ail, décontaminer et effeuiller le thym frais.

• Faire mariner les côtes d'agneau dans l'huile avec l'ail écrasé et le thym frais. Couvrir et maintenir au frais.

• Préparer la sauce barbecue en mélangeant ketchup, miel et sauce soja (réserver au frais).

• Assaisonner (sel/poivre) et marquer les côtes d'agneau en sauteuse, dresser en bac sans chevauchement.

• Mélanger la marinade (passée au chinois) avec la sauce barbecue et napper les côtes d'agneau.

• Finir la cuisson à four chaud 4 à 8 minutes suivant la cuisson désirée (objectif : caraméliser les côtes avec la sauce barbecue).

• Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

En liaison froide : Réduire la durée de la cuisson, pour prendre en compte la remise en température.

VIANDES
BIO

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EST AUJOURD'HUI UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ, RECONNU AU NIVEAU FRANÇAIS, EUROPÉEN ET MÊME MONDIAL. ELLE CONSTITUE UN ENSEMBLE DE PRATIQUES AGRICOLES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT.

DEUX LOGOS PERMETTENT D'IDENTIFIER LES VIANDES BIO DANS LES POINTS DE VENTE.

POUR RECONNAÎTRE UNE VIANDE OU TOUT AUTRE PRODUIT ALIMENTAIRE BIO, RIEN DE PLUS SIMPLE ! EN MAGASIN, DEUX LOGOS OFFICIELS PERMETTENT DE SE REPÉRER :

LE LOGO FRANÇAIS AB

Facultatif mais le plus connu des consommateurs, il est la propriété du Ministère de l'Agriculture. Il peut donc venir en complément du logo bio européen. Créé en 1985, il garantit le respect de la réglementation en vigueur dans le pays et la certification par un organisme agréé par les pouvoirs publics.

LE LOGO BIO COMMUNAUTAIRE

Obligatoire depuis le 1er juillet 2010, il assure la conformité avec le règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique. Il indique aussi le lieu de production des matières premières agricoles composant un produit, via les mentions « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/non UE ».

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES VIANDES BIO :

→ www.produitslaitiersetviandebio.com

→ www.interbev.fr



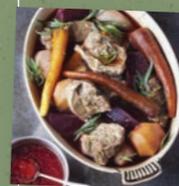
VIANDES
BIO

EN RESTAURATION COLLECTIVE



6 RECETTES POUR ADULTES

SAVOREUSES, ÉCONOMIQUES, PRATIQUES, TENDANCES ET ÉQUILIBRÉES !



interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Le bio, bon pour (tout) le monde



BŒUF AUX CAROTTES ET AU PERSIL

PRÉPARATION : 1H
CUISSON : 2H30

Coût par portion
de 387 € → 1,918 €



RÔTI DE PORC À LA PROVENÇALE

PRÉPARATION : 1H30
CUISSON : 2H

Coût par portion
de 520 € → 2,005 €



ESCALOPE DE VEAU MILANAISE SAUCE À L'ESTRAGON

PRÉPARATION : 1H
CUISSON : 0H15

Coût par portion
de 240 € → 1,763 €



POT AU FEU D'AGNEAU AUX LÉGUMES OUBLIÉS

PRÉPARATION : 1H30
CUISSON : 2H15

Coût par portion
de 461 € → 2,352 €

RECETTE

- Préparer la garniture : éplucher les carottes et l'oignon, couper les carottes en rondelles et émincer l'oignon.
- Faire revenir le paleron en sauteuse avec l'huile de tournesol sur toutes les faces.
- Débarrasser la sauteuse et faire revenir l'oignon, déglacer avec le vin blanc.
- Remettre le paleron dans la sauteuse, mouiller à niveau, ajouter le thym et le laurier.
- Laisser cuire à couvert 1h30.

- Ajouter les carottes, si nécessaire ajouter de l'eau à niveau.
- Laisser finir de cuire à couvert 1h - 1h30.
- Contrôler la cuisson du paleron et des carottes.
- Laisser réduire le bouillon, rectifier l'assaisonnement (sel et poivre).
- Ajouter le persil.
- Couper le paleron et servir nappé du bouillon.

En liaison froide : Refroidir le paleron et le bouillon à part. Trancher à froid.
Produit adapté pour la cuisson basse température.

→ POUR 100 ADULTES	Qté	Unité
Paleron SP VBF s/v 2,5 kg	19,50	KG
Carottes fraîches sac kg	22,00	KG
Oignon jaune 10 kg	1,20	KG
Huile de tournesol 5 lt	0,30	LT
Thym laurier 17 g	1,00	UN
Persil haché sg 250 g	0,25	KG
Vin de pays France blanc 1 lt	2,00	LT
Sel fin 1 kg	0,03	KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,01	KG

RECETTE

- Egoutter les tomates séchées en conservant l'huile.
- Couper les longes en portefeuille d'une épaisseur de 2 cm et assaisonner.
- Mixer le fromage râpé et les tomates séchées (détendre avec un peu d'huile des tomates pour avoir une consistance onctueuse).
- Badigeonner les longes et les rouler dans un film alimentaire très serré.
- Cuire au four mixte à 140°C avec la sonde à cœur à 75°C.

- Préparer la garniture : laver et décontaminer les tomates et courgettes, éplucher l'ail et l'oignon. Couper les courgettes en tronçons, les tomates en quartiers et émincer l'oignon.
- Enlever les films des rôtis, les faire revenir sur toutes les faces dans une sauteuse avec un peu d'huile des tomates séchées.
- Débarrasser les rôtis, les trancher et les plaquer. Réserver au chaud à + 63°C.
- Dans la sauteuse faire revenir l'oignon, ajouter l'ail écrasé et déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire.
- Ajouter les courgettes, les tomates et laisser compoter (courgettes cuites mais légèrement croquantes). Rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter cette garniture sur le côté des tranches de rôti de porc.

→ POUR 100 ADULTES	Qté	Unité
Rôti de porc longe s/os LPF s/v 2,5 kg	14,30	KG
Tomates séchées à l'huile bq 1kg	0,20	KG
Emmental français râpé 28% sachet 1 kg	2,50	KG
Oignon jaune 10 kg	1,20	KG
Ail frais sachet 3 têtes	0,10	KG
Vin Chardonnay blanc 75 cl	1,50	LT
Courgette calibre 14/21cm kg	15,00	KG
Tomate allongée kg colis 6 kg	20,00	KG
Sel fin 1 kg	0,05	KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,01	KG

RECETTE

- Sauce à l'estragon :
- Décontaminer et laver l'estragon, le sécher dans du papier absorbant.
- Hacher les feuilles d'estragon puis les mélanger en fouettant la crème fraîche, la moutarde et le vinaigre de Xérès.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Paner les escalopes de veau en les trempant successivement dans la farine, l'œuf battu et la chapelure. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3°C).
- Dresser les escalopes de veau, accompagner de la sauce à l'estragon.

→ POUR 100 ADULTES	Qté	Unité
Escalope de veau cuisseau fraîche 120 g	12,00	KG
Huile de pépins de raisins 1 lt	0,60	LT
Farine ménagère T 55 1 kg	0,80	KG
(Œuf 63/73 (x180) calibre L	28,00	UN
Chapelure 1 kg	1,30	KG
Sel fin 1 kg	0,05	KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,01	KG
Estragon frais botte 50 g	10,00	UN
Moutarde de Dijon en seau 1 kg	0,20	KG
Crème fraîche épaisse 30% seau 5 lt	4,00	LT
Vinaigre de Xérès 50 cl	0,05	LT

- Rissoler dans l'huile frémissante les escalopes de veau panées sur les deux faces.
- Assaisonner, débarrasser dans des gastronomes pleins. Cuire à four modéré (160/180 °C) 8 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les escalopes de veau, accompagner de la sauce à l'estragon.

RECETTE

- Blanchir le collier d'agneau départ eau froide, porter à ébullition, égoutter et rincer.
- Préparer la garniture aromatique du bouillon (ail, persil, bouquet garni).
- Remettre la viande en cuisson avec le bouquet garni, le persil, les gousses d'ails, les betteraves coupées en 4, le gros sel et le poivre.
- Mouiller à hauteur et laisser cuire 1 h à feu doux.
- Décontaminer, éplucher et tailler les légumes (tronçons de taille identique).
- Après 1 h de cuisson, ajouter le reste des légumes et laisser mijoter 1 h de plus à feu doux.
- Effeuer, laver, sécher et hacher l'estragon (au plus près du service).
- Contrôler les cuissons, débarrasser la viande et les légumes.
- Si nécessaire, faire réduire le bouillon (pour concentrer les goûts), contrôler l'assaisonnement, filtrer.
- Dresser la viande et les légumes avec le bouillon et parsemer d'estragon fraîchement haché.
- Maintenir à + 63 °C jusqu'au moment du service.

→ POUR 100 ADULTES	Qté	Unité
Collier d'agneau a/os s/at 90 g	18,00	KG
Ail frais sachet 3 têtes	0,20	KG
Carotte violette kg	7,50	KG
Carotte jaune kg	7,50	KG
Rutabaga frais kg	7,00	KG
Betteraves rouges fr kg	7,00	KG
Estragon frais botte 50 g	8,00	UN
Persil frisé botte 100 g	3,00	UN
Topinambours frais kg	7,00	KG
Bouquet garni	2,00	UN
Sel gros 1 kg	0,03	KG
Poivre gris mignonette 1 kg	0,01	KG