

SOBEVAL

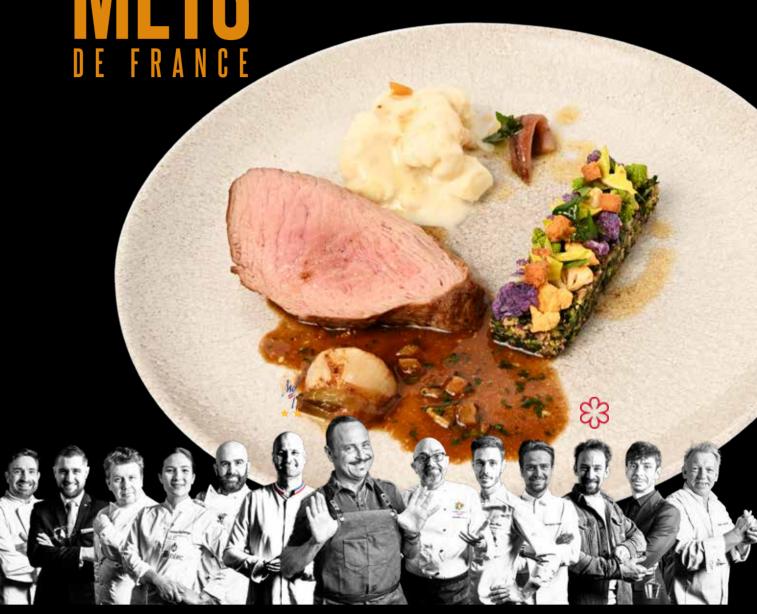
4 avenue Louis Lescure – ZI
24759 Boulazac Isle Manoire Cedex
Mail: mattieu.duteil@sobeval.com
Tél.: 06 76 95 71 85 / 05 53 02 73 73
WWW.SELECTION-VEAU-PREMIUM.COM

Tests-Produit

22^{ème} SESSION - Avril 2023 CFA Médéric - Paris 17ème

SOBEVAL

Picanha de veau premium I Mouvant de veau premium



Un jury d'exception 13 chefs et sommeliers

TESTS-PRODUIT - 22^{ème} SESSION

AVRIL 2023 - CFA Médéric

SOBEVAL

Picanha de veau Premium Mouvant de veau Premium



ho

Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyne Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack: Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier





Picanha de veau Premium Mouvant de veau Premium







L'AVIS DU JURY:

Deux pièces, le mouvant et le picanha de veaux nés, élevés, abattus et transformés en France pour offrir aux professionnels de la restauration des morceaux d'exception. On recommande pour les deux morceaux une cuisson basse température.

Louis Festa

« On a cette odeur de viande fermière agréable et réconfortante. La texture est là. C'est juteux et tendre, la fibre est belle. Ça se mange tout seul. La picanha c'est mon produit coup de coeur. Onctuosité et jutosité de viande exceptionnelles. »

Gilles Marchal

« C'est une viande avec du goût. Le mouvant est ferme et moelleux. J'achèterai ca pour moi à la maison. »

Rosalyne Sakulwongsa

« La mâche est intéressante, texturée et suave. C'est très très bien. »

Vincent Ferniot

« C'est de la bonne viande. Nature ça a un bon goût de viande de veau. On n'est pas face à une viande élevée trop vite. Il n'y a pas d'exsudat. Un produit coup de coeur. »

Frédéric Vardon

« Très belle qualité fermière. Il garde son goût. »





L'IDÉE RECETTE de FRÉDÉRIC VARDON



MOUVANT DE VEAU, CHOU FLEUR, ANCHOIS ET PISSENLIT

4 pers.

INGRÉDIENTS

750 g de mouvant de veau 2 choux fleurs 15 cl de lait entier 1 pomme de terre 15 cl d'eau 200 g de pissenlit vert 4 gousses d'ail
10 d
4 oignons nouveaux
5 cl
15 g d'anchoyade
20 g de feuilles de câpres
150 g de beurre
Huile d'Olive

10 cl de Pommée 5 cl de Vinaigre de Banyuls Jus de citron Sel

Chauffer 50g de beurre clarifié dans un sautoir, poser le mouvant de veau assaisonné et rôtir.

Ajouter 120g de beurre avec les gousses d'ail et les oignons nouveaux. Cuire rosé. Réaliser un beurre noisette, filtrer et refroidir sur glace. Ajouter le pommée, le vinaigre et le persil.

Faire des grosses sommités de choux fleur, cuire au bain-marie. Prélever sur l'autre pièce des gros morceaux de chou. Réaliser une crème de chou fleur avec le reste de la pièce, le lait entier, l'eau, la pomme de terre, le lait.

Saler, poivrer. Laver, puis émincer très finement le pissenlit.

Râper les sommités de chou fleur avec une rape à fromage.

Mélanger le pissenlit, l'anchoyade, les feuilles de câpres.

Dresser la crème de chou fleur, les sommités, poser le veau taillé et saucé, le condiment pissenlit.

Servir le supplément de sauce en saucière.





Crozes - Hermitage