

GOUR METS METS DE FRANCE

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

SOBEVAL

Picanha de veau premium | Mouvant de veau premium



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



Un jury d'exception
13 chefs et sommeliers

SOBEVAL

Picanha de veau Premium Mouvant de veau Premium



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 ça 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	4 gousses d'ail	10 cl de Pommée
2 choux fleurs	4 oignons nouveaux	5 cl de Vinaigre de Banyuls
15 cl de lait entier	15 g d'anchoyade	Jus de citron
1 pomme de terre	20 g de feuilles de câpres	Sel
15 cl d'eau	150 g de beurre	
200 g de pissenlit vert	Huile d'Olive	

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 chou 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.

