

MISE EN Bouche

LE MAGAZINE
DE BEAUVALLET
RESTAURATION



15 NOUVELLES
RECETTES

par Thierry Karakachian

#41

PRINTEMPS-ÉTÉ 2025
www.beauvallet.fr





Sommaire

Chers clients et amateurs de viandes, Bienvenue dans notre magazine culinaire Beauvallet, consacré à l'art de sublimer la viande. Dans ce numéro, nous vous proposons plusieurs dossiers sur les tendances actuelles de la restauration : les viandes froides, l'incontournable format sandwich ou encore les outils de cuisson du moment.

Attachés à la préservation des territoires ruraux, nous avons à cœur de vous partager nos actions pour la valorisation des terroirs HVN*, notamment grâce à OR ROUGE.

Vous retrouverez aussi notre traditionnel dossier « Découpe », mettant en lumière tout notre savoir-faire boucher. Toujours en quête d'excellence, nous avons enrichi la gamme Alexis Beauvallet avec le Wagyu Japonais.

Pour vous accompagner dans vos créations, notre Chef partage ses recettes et astuces, alliant saveurs et présentations élégantes.

Enfin, nous sommes désormais présents sur les réseaux sociaux pour vous tenir informés de nos actualités. Suivez-nous !

Bonne lecture et belles créations en cuisine !

Charles LÉGUILLE

Directeur de la Publication

FOCUS SUR LA SAISON

Nos viandes crues et froides P.3

DOSSIERS

Le Massif Central, un territoire valorisé par OR ROUGE P.4-5

Brasero, Barbecue ou Kamado ? P.6-7

Découpe : le Filet de bœuf P.8-9

La tendance sandwich P.10-11

ZOOM

Alexis Beauvallet et le Wagyu Japonais P.12-13

RECETTES

Le Chef P.14

Snacking, VAE & partage P.15-21

Cœur d'assiette P.22-34

SUR LA TOILE

Suivez-nous sur les réseaux sociaux P.35



THIERRY KARAKACHIAN, LE RETOUR !

Pour cette édition printemps-été 2025, Thierry Karakachian nous fait le plaisir de mettre en avant ses recettes estivales adaptées aux formules snacking ou bistro.

Thierry Karakachian



Retrouvez l'ensemble des codes articles produits présentés dans ce numéro.

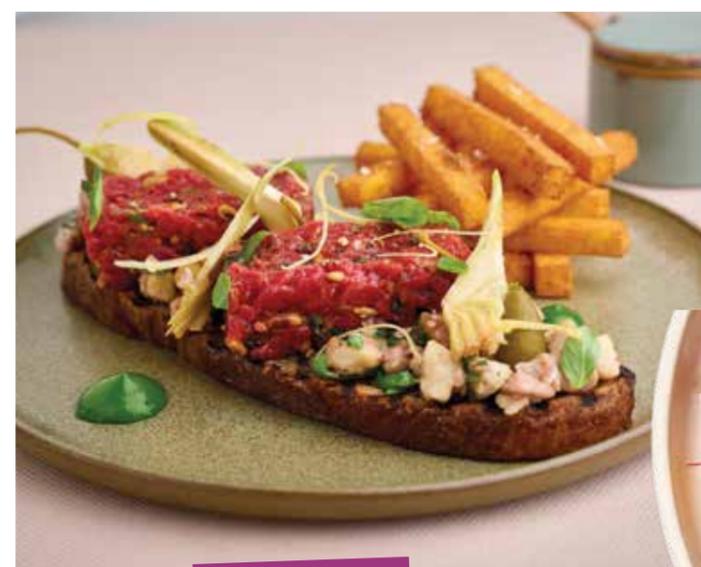
*Haute Valeur Naturelle



C'est CRUELLEMENT bon et frais !

Les viandes crues et froides s'imposent comme une tendance irrésistible !

L'été est la saison idéale pour savourer des plats légers, rafraîchissants et pleins de saveurs (tartares, tatakis, carpaccios, ceviches...). Une palette de goûts et de textures qui séduisent les papilles. C'est aussi pour les restaurateurs une manière de proposer leurs viandes autrement.



NOS PRODUITS*

*Liste non exhaustive

TARTARES

- Tartare 5% MG VBF Limousin
- Tartare 5% MG VBF Aubrac
- Tartare 5% MG VBF
- Tartare aux couteaux VBF Limousin 3% MG
- Tartare royal aux couteaux VBF Limousin 3% MG
- Tartare aux couteaux VBF Aubrac 3% MG
- Tartare aux couteaux VBF Charolais 3% MG

CARPACCIOS

- Carpaccio de bœuf VBF
- Carpaccio de bœuf en tranche Limousin congelé
- Carpaccio de bœuf en tranche Charolais congelé
- Carpaccio de bœuf en tranche UE congelé

TATAKI

- Faux-filet façon tataki VBF précuit mariné congelé

✓ Produits de service

✓ Personnalisables avec de multiples assaisonnements

✓ Laisser place à la créativité du chef

✓ Remise en œuvre facile et rapide

✓ Produits tendances



DÉCOUPES POUR CEVICHE & GRAVELAX

- Filet de rumsteak Tradition Bouchère
- Bûchette de faux-filet
- Toutes viandes maigres

DÉCOUPES POUR ASSIETTE ANGLAISE

- Gamme de rôtis

DÉCOUPES POUR VITELLO TONNATO

- Quasi de veau PAD
- Noix de veau PAD
- Rond de sous-noix de veau

Le Massif Central

Le poumon vert de la France,
un trésor de biodiversité.

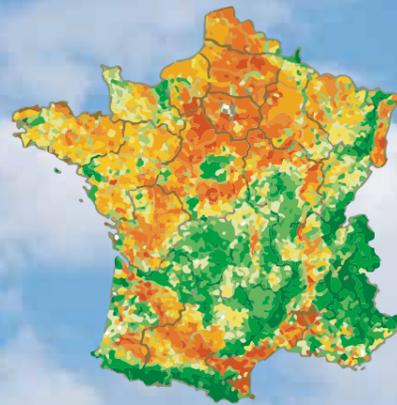
Le Massif Central, avec ses prairies naturelles et ses paysages préservés, est souvent baptisé de « poumon vert français ». Véritable trésor de biodiversité, cette région exceptionnelle abrite la plus grande concentration de zones à Haute Valeur Naturelle (HVN) en France*. Ces zones sont des espaces agricoles qui jouent un rôle clé dans la préservation de la biodiversité et des écosystèmes.

Une zone à Haute Valeur Naturelle (HVN)

Les zones HVN sont des endroits où l'agriculture et la nature cohabitent harmonieusement. Contrairement à des productions intensives, ces espaces utilisent des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement : des prairies riches en fleurs sauvages, des haies qui abritent des oiseaux et des insectes, et des paysages où les élevages contribuent à maintenir cet équilibre naturel.

En résumé, ce sont des terres où l'agriculture protège la nature tout en produisant des aliments de qualité.

*Source: SOLAGRO.



● Carte communale des zones agricoles à Haute Valeur Naturelle en 2000.

Un territoire d'exception
à Haute Valeur Naturelle
valorisé par OR Rouge.

OR Rouge s'engage dans la sélection de
vaches Limousines et Aubrac d'excellence.

Qualité supérieure

Des viandes soigneusement
sélectionnées pour leur
tendreté et leur saveur.

Affinage maîtrisé

Techniques d'affinage
qui subliment les saveurs.



Traçabilité complète

Maîtrise de la provenance de
la viande pour chaque animal.
OR Rouge offre ainsi une totale
transparence.

Juste rémunération des éleveurs

Plus-value allouée
aux éleveurs OR Rouge.

Démarche environnementale responsable

Toutes les vaches sont issues d'élevage
du Limousin et de l'Aubrac situés dans des zones HVN.

Par le biais de OR Rouge, Beauvallet s'engage à promouvoir et à soutenir
les éleveurs et leurs élevages situés dans les zones à Haute Valeur Naturelle.

En valorisant des produits issus de ces terroirs, OR Rouge met en lumière l'élevage extensif entre
respect de la biodiversité, du tissu social et de l'excellence des produits.

Save The Date
LES JOURNÉES OR ROUGE
LIMOUSINES | 18-19-20
octobre
2025

Retrouvez-nous en octobre 2025
pour l'événement Beauvallet dédié
à l'excellence Limousine !

Brasero, Barbecue ou Kamado ?

L'été arrive ! Découvrez trois options populaires pour sublimer vos grillades : brasero, barbecue et kamado. Suivez le guide et optez pour nos viandes selon votre outil de cuisson favoris ●●●

Nous vous accompagnons pour vos shows culinaires !
Rapprochez-vous de votre Référent Beauvallet !



LE BRASERO / Ambiance et convivialité garanties

Le brasero combine chaleur et spectacle, offrant une expérience inoubliable de feu de camp modernisé !

POINTS FORTS

- Multifonction : plancha ou grill selon les accessoires.
- Idéal pour créer une ambiance chaleureuse et conviviale.
- Facile à entretenir et format tendance.

TYPES DE CUISSONS

Cuisson directe ou indirecte par la plancha.

NOS VIANDES ADAPTÉES

Smash burger, onglet, araignée, os à moelle et brochettes tapas...



LE KAMADO /

Le pro de la cuisson lente

Le kamado, four en céramique japonais, permet une cuisson lente à basse température, l'arme secrète des chefs !

POINTS FORTS

- Isolation thermique pour des cuissons lentes et régulières.
- Polyvalent : four, grill, fumoir en un seul appareil. Adapté pour l'intérieur comme l'extérieur.
- Capacité à maîtriser la température.

TYPES DE CUISSONS

Cuisson basse et haute température, fumage, et même cuisson de pizzas !

NOS VIANDES ADAPTÉES

Filet, ribs de bœuf, épaule et gigot d'agneau, côte de cochon, brisket...



LE BARBECUE / Un classique emblématique

Le barbecue, polyvalent et facile à utiliser, demeure un incontournable des jardins pour les amateurs de grillades !



POINTS FORTS

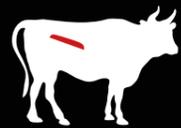
- Rapidité de chauffe, surtout avec les modèles à gaz.
- Accessoires variés pour une multitude de préparations (plancha, rôtisserie..).

TYPES DE CUISSONS

Au charbon, au gaz ou au bois pour une cuisson directe des viandes à saisir.

NOS VIANDES ADAPTÉES

Côte de bœuf, filet, entrecôte, travers de porc, picanha, saucisses, brochettes...



Le Filet de bœuf

Par Beauvallet



1^{ÈRE}
ÉTAPE

FILET DE BŒUF SP

POIDS DE DÉPART: 2 kg à 3 kg



2^{ÈME}
ÉTAPE

FILET DE BŒUF PAD

POIDS: 1,5 à 2,2 kg



3^{ÈME}
ÉTAPE

Rôti filet

POIDS: 1,7 kg



TÊTE & CŒUR

CŒUR

QUEUE

Château filet

POIDS: 140 à 250 g



Filet à partager (Chateaubriand)

POIDS: 400 g



Queue de filet

POIDS: 160 à 250 g



Tournedos

POIDS: 150 à 200 g



Château Cœur de filet

POIDS: 140 à 250 g



Brochette

POIDS: 160g/180g/200g



Émincé



Le sandwich sous toutes ses formes

Un format iconique aux déclinaisons infinies !

Le sandwich, universel et polyvalent, connaît une renaissance en s'adaptant aux goûts modernes et aux tendances culinaires mondiales. Initialement composé de pain et d'une garniture, il se décline aujourd'hui en diverses formes et saveurs : Philly's, Sando, Bagnat Croque-Monsieur, Bokit, Donuts...

BURGER OU SMASH BURGER

Le Smash Burger



1,3 Mds d'unités vendues en 2021.

Symbole emblématique de la restauration rapide, le burger a évolué pour intégrer des ingrédients de qualité supérieure, et des recettes originales, séduisant ainsi une clientèle en quête de nouveauté. Il se place en deuxième position des types de sandwiches les plus consommés en France.

BAGUETTE



Le sandwich César

Classique français par excellence, le sandwich à la baguette se réinvente avec des garnitures raffinées et des pains aux farines variées, offrant une expérience culinaire authentique.

HOT DOG



Le Hot dog basque

BAO



Le Bao Dwich'

Originaire d'Asie, ce petit pain vapeur farci gagne en popularité grâce à sa texture moelleuse et à ses garnitures exotiques, apportant une touche d'exotisme à la street food occidentale.

BAGEL



Le bagel, avec son pain rond à la texture moelleuse et légèrement croquante, se distingue par sa forme de pain en anneau. **Mais pourquoi cette forme ?** Le trou au centre du bagel n'est pas décoratif, mais pratique, il permet de faciliter la manipulation et le séchage des bagels avec un bâton.

7€ Augmentation de la demande pour des sandwiches haut de gamme en boulangerie. Jusqu'à 7 euros pour une expérience culinaire supérieure. [Le Monde.fr](#)

ADANA, FRICASSÉ KEBAB, KEFTA



Le Kebab Kefta

Le bassin méditerranéen offre de multiples sandwiches aux recettes savoureuses. Selon les régions d'où ils proviennent, le pain et la viande ainsi que les ingrédients en font leur typicité. **Beauvallet vous propose une recette mixant Kebab et Kefta pour vous offrir un 2 en 1 savoureux.**

TACOS



Le Tacos de Carne par Taco Mesa

Le tacos, d'origine mexicaine, est un délicieux sandwich à base de tortilla garnie de viande, de légumes et de sauce, offrant une explosion de saveurs. **A découvrir : Taco Mesa par Beatriz Gonzalez, Paris France.**

65% des sandwiches en France sont fabriqués à partir de la traditionnelle baguette.

[club-sandwich.net](#)

2,61 Mds

En 2021, environ 2,61 milliards de sandwiches ont été vendus en France, soit environ 76 sandwiches achetés chaque seconde. [GiraConseil.fr](#)

Découvrez tous nos sandwiches confectionnés par nos Chefs!





Le Wagyu

par Alexis Beauvallet

Alexis Beauvallet, créateur de viandes uniques, élargit sa gamme de viandes d'exception avec le Wagyu Japonais.

Wagyu, qui signifie Boeuf Japonais, correspond à la viande de bœufs nés et élevés au Japon d'une race bien spécifique appelée Kuroge Washu.

Originaire du Japon, cette race est réputée pour sa viande marbrée exceptionnelle. Symbole d'un savoir-faire ancestral, il incarne l'harmonie entre la nature et l'homme.

Le coffret à partager 100g env.

- 3 mini bûchettes
- 3 mini brochettes
- 3 feuillets



Label Wagyu Japonais Authentique

Nos produits sont certifiés Wagyu Origine Japon qui garantit une qualité exceptionnelle.



Retrouvez toute la gamme Alexis Beauvallet et savourez l'exception !

黒毛和牛

japonais

La Picanha

A trancher en fines lamelles



- ✓ 100% frais
- ✓ Grade A5
- ✓ Traçabilité originelle (par le museau)
- ✓ BMS 9/10

CHEF THIERRY KARAKACHIAN

Né dans le sud de la France, son parcours a été façonné par une rencontre déterminante, **Joël Robuchon**, qui lui a transmis l'exigence et la créativité d'une cuisine d'exception.

Pendant 15 ans, de Monaco à Tokyo, il a grandi et obtenu deux étoiles Michelin, en explorant les saveurs infinies de la cuisine française et japonaise.

Aujourd'hui, une nouvelle page s'ouvre dans sa carrière. Il a récemment rejoint **Pierre Gagnaire** à la Villa Saint-Ange, à Aix-en-Provence, pour continuer de sublimer l'art culinaire dans un lieu d'exception.

« Je suis une expression méditerranéenne et quelques touches d'ailleurs »

Thierry Karakachian

*Karakachian
Thierry*

Pour un fromage parfaitement fondant, recouvrir les steaks d'une cloche après avoir ajouté le cheddar.

Le conseil du Chef



BIG Smash Burger

Dimped



Smash me up!



NOS PRODUITS

Burger à smasher 60g, 24% MG.

- ✓ VBF ✓ Produit tendance
- ✓ Généreux et gourmand
- ✓ Disponible en halal



Poitrine de porc - Ferme Abotia.

- ✓ Porc origine France



NOTRE RECETTE

Ingrédients : burger à smasher, poitrine de porc, patato bun, sauce au poivre, cheddar, piments jalapeños, moutarde.

Progression : préchauffer la plancha ou une plaque en fonte à 250°C. Saisir les tranches de poitrine environ 1 minute de chaque côté puis réserver. Déposer les steaks sur la plaque bien chaude et **smasher*** les burgers immédiatement à l'aide d'une presse. Laisser cuire 40 secondes, retourner, puis poursuivre la cuisson 30 secondes. Ajouter une tranche de cheddar sur chaque steak et laisser fondre. Assembler les burgers.

La réaction de Maillard

La réaction de Maillard est un **processus chimique** qui se déclenche lors d'un **choc thermique** pendant la cuisson, libérant ainsi des **arômes** et donnant une **texture croustillante** à la viande. Pour l'optimiser dans votre Smash, il est essentiel que la viande soit froide et que la plaque de cuisson soit très chaude, afin de favoriser ce choc thermique.



Kebab de Bœuf *Berliner Style*

Frotter le pain avec la viande encore chaude pour lui donner plus de saveur.

Le
conseil
du Chef

NOS PRODUITS



Paillarde de bœuf.

✓ Fine



Haché de bœuf
vrac 20% Mg.

✓ Gourmand

NOTRE RECETTE

Ingédients : paillarde de bœuf, haché de bœuf, pain rond kebab, feta, grenade, salade romaine, tomates cerises, champignons de Paris, cerfeuil, persil, semoule de blé, mélange de graines, cumin, ras el hanout, sauce aux herbes fraîches, crème épaisse, jus de citron.

Progression : rôtir à la broche tournante à 180°C pendant 20 minutes. Mélanger la crème épaisse avec les herbes finement ciselées, ajouter le jus de citron, le sel et le poivre. Badigeonner le pain de sauce, puis garnir avec les légumes et la feta. Servir avec une semoule aux épices et graines.



Préparation de la broche : superposer une tranche de paillarde et la viande hachée assaisonnée puis répéter jusqu'à obtenir une broche de 20 cm.



Trio de Mini Brochettes Tapas & Salade Thaï

Ajouter une pointe de wasabi dans la vinaigrette pour relever les saveurs.

Le conseil du Chef

NOUVEAU
FORMAT
40g



NOS PRODUITS

Brochettes tapas 40g
• Onglet et surprise de bœuf.

✓ Format adapté au « Finger food »

NOTRE RECETTE

Ingédients : brochettes tapas, nouilles chinoises, mini maïs, cacahuètes grillées, fruit du dragon, cébette, huile d'olive, sésame noir et blanc, chou rouge, sauce teriyaki, avocat, carambole, sauce soja, vinaigre de riz, wasabi.

Progression : cuire les nouilles selon les indications du fabricant, puis refroidir sous l'eau froide. Tailler les fruits et légumes. Faire mariner le chou rouge dans le vinaigre de riz pendant 10 minutes. Saisir les brochettes de bœuf à feu vif 1 minute de chaque côté. Mélanger les nouilles, légumes et sauce teriyaki. Ajouter les brochettes et parsemer de graines de sésame blanc et noir.

NOS BROCHETTES TAPAS CHANGENT DE FORMAT !

(Re)découvrez nos brochettes tapas en format **mini 40g** idéale pour :

- ✓ **Traiteur :** en cocktail "debout" et animation brasero
- ✓ **Restauration "à table" :** en cœur d'assiette accompagnées d'une salade
- ✓ **Street-food :** en planche apéro à partager

Nos références : surprise de bœuf, onglet de bœuf mariné moutarde à l'ancienne et poulet BBQ.

Photo non contractuelle

Sandwich Philly's

Toaster
le pain pour plus
de croustillant et
une meilleure
tenue.

Le
conseil
du Chef



NOTRE PRODUIT

Carpaccio de bœuf.

- ✓ Dressage et cuisson rapides
- ✓ Différents formats d'assiette possibles (rond, rectangulaire)



NOTRE RECETTE

Ingédients : carpaccio de bœuf, pain brioché, avocat, tranche de bacon, oignon, beurre, vieux cheddar, concombre, piments jalapeños sauce barbecue.

Progression : émincer les oignons et les faire revenir dans le beurre jusqu'à caramélisation. Griller les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Tailler l'avocat en fines lamelles. Disposer les tranches de carpaccio sur une plaque chaude, cuire 10 secondes de chaque côté, puis déposer immédiatement le cheddar dessus pour qu'il fonde. Tartiner la base du pain avec la sauce barbecue, ajouter le bœuf et le fromage, puis compléter avec le bacon, l'avocat, les oignons et les piments.



Spring Rolls Revisited

NOS PRODUITS



Émincés de porc marinés
à la moutarde à l'ancienne.

- ✓ Marquants de moutarde visibles
- ✓ Ne pique pas



Tender de poulet pané.

- ✓ Panure croustillante
- ✓ Prêt à réchauffer

NOTRE RECETTE

Ingédients : émincés de porc marinés, tender de poulet pané, feuille de riz, nouilles chinoises, salade romaine, carottes, chou rouge, menthe, concombre, vinaigre de riz.

Progression : tailler les carottes et le concombre en julienne. Émincer finement le chou rouge et le faire mariner dans le vinaigre de riz pendant 10 minutes. Réhydrater les nouilles dans l'eau froide, égoutter, puis mélanger avec un filet de vinaigre de riz. Pour les émincés : saisir à feu vif pendant 4 minutes, en remuant régulièrement. Pour une texture plus croustillante, plonger les tenders dans l'huile à 180°C et frire 4 minutes jusqu'à belle coloration. Tremper les feuilles de riz dans l'eau froide, les poser sur un torchon humide, disposer la garniture, puis rouler fermement.

Servir avec
une sauce
nuoc-mâm maison
pour une touche
d'authenticité.

Le
conseil
du Chef



Vitello Tonnato



22

NOTRE PRODUIT

Coeur d'ailou de veau
PAD Tradition Bouchère.

- ✓ Matière première sélectionnée
- ✓ Coût portion maîtrisé



NOTRE RECETTE

Ingrédients : coeur d'ailou de veau, bouillon de volaille, carottes, céleri, oignon, ail, laurier, thym, poivre en grains, sel, câpres, thon à l'huile, anchois, mayonnaise, jus de citron, huile d'olive, parmesan, roquette, œufs de saumon, tomates séchées, persil, œuf de caille.

Chips de pain au curcuma : pain de campagne, curcuma en poudre, huile d'olive, sel, poivre.

Progression : porter à ébullition un bouillon avec les carottes, le céleri, l'oignon, l'ail, le laurier, le thym, le poivre en grains et le sel. Plonger le coeur d'ailou de veau et cuire à feu doux pendant 45 minutes à 80°C.

Mixer le thon égoutté avec les anchois, les câpres, le jus de citron et un filet d'huile d'olive. Ajouter progressivement la mayonnaise jusqu'à obtention d'une texture onctueuse.

Chips de pain au curcuma : préchauffer le four à 160°C. Trancher finement le pain de campagne. Badigeonner chaque tranche d'huile d'olive, saupoudrer de curcuma, saler et poivrer. Enfourner pendant 12 minutes jusqu'à obtenir une texture croustillante.

Trancher finement le veau refroidi. Déposer les tranches de veau sur la sauce tonnato. Ajouter les garnitures et les chips de pain au curcuma.

Préparer le vitello la veille et laisser reposer au frais pour que les saveurs se développent.

Le conseil du Chef



23

Saucisse aux Couteaux au Piment d'Espelette

NOTRE PRODUIT

Saucisse au piment d'Espelette.

- ✓ Hachage aux couteaux
- ✓ Porc français
- ✓ Boyau naturel



NOTRE RECETTE

Ingédients : saucisse au piment d'Espelette, pommes de terre grenaille, échalotes, thym, radis rouges, Ossau-Iraty, frisée grosse côte, huile d'olive, huile de noix, moutarde à l'ancienne, jus de viande, sel, poivre.

Progression : cuire les pommes de terre à l'anglaise. Les égoutter, les peler puis les faire mariner avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et du thym. Saisir la saucisse à la plancha à 180°C pendant 8 à 10 minutes, en la retournant régulièrement pour assurer une cuisson homogène et une belle coloration. Tailler les radis en fines rondelles. Confir les échalotes et détailler l'Ossau-Iraty en copeaux. Pour la vinaigrette aux noix, émulsionner l'huile d'olive, l'huile de noix et la moutarde à l'ancienne avec du sel et du poivre. Disposer les pommes de terre et la saucisse tranchées dans l'assiette. Ajouter les radis croquants, les échalotes et les copeaux d'Ossau-Iraty. Déposer la frisée assaisonnée avec la vinaigrette aux noix.



Le conseil du Chef

Pour des radis encore plus fermes et croquants, les laisser tremper dans de l'eau glacée pendant 10 min.



Le conseil du Chef

Passer les pimentos de Padrón sous le grill du four 2 min. pour exalter leurs arômes.

Château Filet de Veau Pois Chiches & Menthe

NOTRE PRODUIT

Château filet de Veau Tradition Bouchère.

- ✓ Matière première sélectionnée
- ✓ Coût portion maîtrisé
- ✓ Garanti tendre



NOTRE RECETTE

Ingédients : cœur de filet de veau, pois chiches cuits, menthe fraîche, pak-choi, pimentos de Padrón, poivrons rouge et vert, tomates confites, câpres à queue, chorizo, ail, oignon rouge, bouillon de légumes, huile d'olive, vinaigre de Xérès, sel, poivre.

Progression : préchauffer le four à 180°C. Assaisonner le cœur de filet de sel et de poivre, puis le saisir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Une fois bien coloré, cuire à 180°C pendant 12 à 15 minutes. Laisser reposer sous une feuille de papier aluminium avant de trancher. Émincer l'ail et l'oignon rouge. Tailler le chorizo en petits dés. Couper les poivrons en lanières. Séparer les feuilles de pak-choi et les blanchir dans de l'eau bouillante salée, puis refroidir dans de l'eau glacée. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire revenir l'ail et l'oignon rouge. Ajouter les pois chiches cuits, les poivrons et le chorizo, puis déglacer avec un trait de vinaigre de Xérès. Laisser mijoter et incorporer la menthe fraîche ciselée, les tomates confites et les pimentos de Padrón. Disposer le tout harmonieusement.

Chakchouka d'Agneau



26

Servir avec un pain croustillant ou une semoule fine, ajouter un filet d'huile d'olive extra-vierge à cru.

Le conseil du Chef

NOTRE PRODUIT

Sauté d'agneau.

✓ Taillé dans l'épaule et le gigot



NOTRE RECETTE

Ingédients : sauté d'agneau, tomates fraîches, coriandre ciselée, pignons de pin torréfiés, navet "Boulette d'Or", poivrons rouges, brocoli en sommités, olives vertes, cébette émincée, piment rouge, œufs de caille.

Progression : tailler les légumes en brunoise, ciseler la coriandre, émincer la cébette et torréfier les pignons de pin dans une poêle sèche. Dans une cocotte, saisir le sauté d'agneau avec un filet d'huile d'olive à feu vif jusqu'à coloration, déglacer avec un fond d'eau ou un bouillon léger puis ajouter les poivrons, le piment rouge et le navet et laisser revenir quelques minutes. Incorporer les tomates concassées et laisser mijoter jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse, ajouter ensuite les sommités de brocoli, les olives vertes et la cébette en fin de cuisson. Dans un plat à tajine, creuser légèrement la préparation, casser délicatement les œufs de caille à l'intérieur, couvrir et laisser cuire quelques instants jusqu'à ce que les œufs soient mi-cuits. Parsemer de pignons torréfiés et de coriandre fraîche avant de servir.



Accompagner ce plat d'un yaourt à la menthe et au citron pour apporter une touche de fraîcheur.

Le conseil du Chef

28

Agneau de Lait Confit *Çaçon Tagine*



NOTRE PRODUIT

Épaule d'agneau de lait.

✓ Melleux



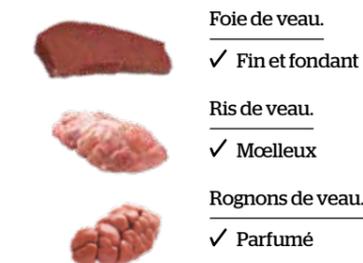
NOTRE RECETTE

Ingrédients : épaule d'agneau de lait, semoule de blé, brocolis, carottes, asperges vertes, pousses d'épinard, ail noir, amandes, dattes, épices, ras el hanout, huile d'olive, ail, curcuma.

Progression : confire l'épaule d'agneau de lait au four en l'arrosant régulièrement avec son jus. Cuire la semoule de blé en l'hydratant avec de l'eau chaude, ajouter un filet d'huile d'olive, du sel et du curcuma pour lui donner une belle couleur dorée. Blanchir les brocolis, les carottes et les asperges vertes dans une eau bouillante salée, puis les rafraîchir dans de l'eau glacée pour fixer leur couleur. Dans une poêle, faire revenir les légumes avec un peu d'huile d'olive, ajouter les pousses d'épinard en fin de cuisson. Concasser grossièrement les amandes et couper les dattes en morceaux. Dans une autre poêle, faire revenir l'ail noir haché avec les épices et le ras el hanout. Dresser en disposant la semoule, les légumes poêlés, puis l'épaule d'agneau confite. Parsemer d'amandes, de dattes et d'un filet d'huile d'olive.

Mille-Feuille de l'Abat

NOS PRODUITS



Foie de veau.

✓ Fin et fondant

Ris de veau.

✓ Melleux

Rognons de veau.

✓ Parfumé

NOTRE RECETTE

Ingrédients : foie de veau, ris de veau, rognons de veau, pâte feuilletée, champignons de Paris boutons, jus de veau, béchamel, noix de muscade, madère, roquette.

Progression : tailler la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce, disposer les morceaux sur une plaque et les cuire entre deux plaques au four jusqu'à obtenir une coloration dorée et une texture croustillante. Parer et dénervé les ris de veau, nettoyer les rognons et détailler le foie de veau en fines tranches. Dans une poêle chaude, saisir les abats avec un filet d'huile et les colorer légèrement, déglacer au madère et ajouter le jus de veau pour les enrober de saveurs. Dans une autre casserole, préparer la béchamel, assaisonner de noix de muscade et incorporer les champignons de Paris finement émincés et préalablement poêlés. Réaliser le montage à l'aide de l'emporte-pièce en alternant couches de pâte feuilletée, abats nappés de sauce et béchamel aux champignons. Terminer avec une couche de pâte feuilletée croustillante et parsemer de roquette fraîche.



Le conseil du Chef

Accompagner d'un verre de madère ou d'un vin blanc sec.

29

Faux-Filet Grillé aux Agrumes

NOTRE PRODUIT

Faux-filet Tradition Bouchère.

- ✓ Matière première sélectionnée
- ✓ Zéro déchet
- ✓ Coût portion maîtrisé

NOTRE RECETTE

Ingrédients : faux-filet, pamplemousse, orange, fenouil, aneth, oignons nouveaux, huile d'olive, citron, sel, poivre.

Progression : préparer la salade en levant les suprêmes de pamplemousse et d'orange, émincer finement le fenouil à l'aide d'une mandoline, ciseler l'aneth et émincer les oignons nouveaux. Dans un bol, préparer une vinaigrette en émulsionnant l'huile d'olive avec le jus de citron, assaisonner de sel et de poivre. Mélanger les agrumes, le fenouil, les oignons nouveaux et l'aneth avec la vinaigrette, réserver au frais. Sortir le faux-filet du réfrigérateur 30 min avant cuisson. Assaisonner de sel et de poivre. Chauffer un grill ou une poêle à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Déposer le faux-filet et le saisir 2 min 30 de chaque côté pour une cuisson saignante, en le retournant une seule fois. Hors du feu, laisser reposer la viande 5 minutes. Trancher et dresser puis arroser d'un filet d'huile d'olive.

Ajouter quelques zestes de citron vert pour apporter une touche de fraîcheur supplémentaire.

Le conseil du Chef



Gravelax de bœuf Grenades & Baies Rouges

NOTRE PRODUIT

Cœur de faux-filet Tradition Bouchère.

- ✓ Matière première sélectionnée
- ✓ Morceau tendre
- ✓ Zéro déchet
- ✓ Coût portion maîtrisé



NOTRE RECETTE

Ingrédients : cœur de faux-filet, sel, sucre, poivre, betterave cuite, jus d'orange, baies rouges, grenade, skyr, groseilles, huile d'olive.

Progression : mélanger le sel, le sucre et le poivre pour réaliser une marinade sèche. Enrober le cœur de faux-filet avec ce mélange, le placer dans un plat, recouvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 heures. Rincer la viande sous l'eau froide pour retirer l'excédent de marinade, bien sécher avec un torchon propre puis la frotter avec la betterave cuite mixée, le jus d'orange et un filet d'huile d'olive pour lui donner une belle teinte et une touche légèrement sucrée. Trancher finement le gravelax. Dresser en disposant les tranches les unes derrière les autres, parsemer de baies rouges concassées, de graines de grenade et de groseilles. Accompagner d'un dahl de lentilles aux graines et d'une coupelle de skyr pour un bel équilibre en bouche, puis arroser d'un filet d'huile d'olive.



Après avoir frotté la viande, laisser reposer au frais pendant 2 heures pour que les arômes s'imprègnent.

Le conseil du Chef

Côte de Cochon *Miroir* Pêche & Romarin

NOTRE PRODUIT

Côte de cochon
Tradition Bouchère.

- ✓ Matière première sélectionnée
- ✓ Manchonnée
- ✓ Ficelée pour une meilleure tenue de cuisson



NOTRE RECETTE

Ingédients : côte de cochon, pêche jaune, noisettes, amandes effilées, romarin, jus de veau, sauce soja, sucre, pommes de terre, gouttes de poivrons.

Progression : sortir la côte de cochon du réfrigérateur 30 minutes avant cuisson. Dans une casserole, réaliser un caramel en chauffant le sucre à feu doux, déglacer avec la sauce soja et le jus de veau, ajouter une branche de romarin et laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce brillante et nappante. Torréfier les noisettes et les amandes effilées. Couper les pêches en quartiers et les poêler avec un filet d'huile pour les caraméliser. Chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile, saisir la côte de cochon 2 minutes de chaque côté pour obtenir une croûte dorée, puis poursuivre la cuisson à feu doux avec une noisette de beurre et une branche de romarin en arrosant régulièrement, jusqu'à atteindre une température à cœur de 58°C. Habiller la tranche de la côte de noisettes et d'amandes torréfiées, napper de sauce miroir, ajouter les pêches poêlées, puis accompagner d'une purée "façon Robuchon".

Servir avec quelques feuilles de romarin frais et des gouttes de poivrons.

Le
conseil
du Chef



Tartare de Bœuf & Os à Moelle

NOS PRODUITS

Tartare Royal de bœuf.

- ✓ Coupé aux couteaux
- ✓ Race Limousine
- ✓ Gros hachage 10mm



Os à moelle gouttière.

- ✓ Généreux en moelle



34

NOTRE RECETTE

Ingédients : tartare de bœuf, os à moelle gouttière, endives, copeaux de poutargue, échalotes, pommes Granny Smith, jaune d'œuf, sauce Worcestershire, huile de pépins de raisin, Ketchup, persil plat.

Progression : placer le tartare dans un bol. Ajouter les échalotes émincées, le jaune d'œuf, la sauce Worcestershire, l'huile de pépins de raisin, le persil plat et le ketchup. Mélanger délicatement pour bien incorporer tous les ingrédients. Assaisonner à votre goût.
Laver et tailler les endives et les pommes en fines lanières. Préchauffer le four à 200°C. Disposer les os à moelle sur une plaque et faites-les rôtir au four pendant environ 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que la moelle soit fondante. Disposer des quenelles de tartare sur les os à moelle, ajouter les copeaux de poutargue sur le dessus.
Servir avec quelques tranches de moelle, une salade d'endives et de pommes pour accompagner le tartare.

Lors de la cuisson, recouvrir les os à moelle d'une feuille d'aluminium.

Le conseil du Chef



Restez connecté !

Rejoignez-nous sur Facebook, Youtube, Instagram et LinkedIn pour suivre l'actualité Beauvallet.



new

ACTU

Suivez les dernières nouvelles et innovations.

PRODUITS

Soyez les premiers informés de nos nouveautés.

INSPIRATIONS

Découvrez des astuces et des recettes pour enrichir vos menus.

PARTAGE

Interagissez avec nous et partagez vos expériences culinaires.




Alexis
BEAUVALLET
1860

UNE MARQUE BEAUVALLET



CARRÉ DE CÔTE
affiné

UNE GAMME D'EXCEPTION
