

Suisse. Naturellement.



Suisse. Naturellement.



*Viande de
veau suisse.*

Un produit de qualité qui annonce la couleur.



Autres informations
et recettes:
viandesuisse.ch



Tout le reste n'est que garniture.



Tout le reste n'est que garniture.

Viande de veau suisse Meilleure et exemplaire



La Suisse est leader dans la détention d'animaux de rente conforme aux besoins des espèces. Une amélioration supplémentaire permet désormais d'obtenir une viande de veau de couleur rose à rougeâtre.

De nos jours, les veaux suisses sont abattus plus tard qu'auparavant. Ceci n'a aucune influence sur la tendreté de la viande, mais l'affouragement doit être adapté pour que les animaux reçoivent tous les nutriments importants. Outre le lait, ils reçoivent également maintenant du fourrage grossier comme du foin ou des cubes de maïs. Les ruminants sont ainsi nourris correctement et sont plus robustes. Une nouvelle Ordonnance sur la protection des animaux veille à ce que tous les animaux dans notre pays soient aujourd'hui nourris comme il se doit.

Les paysans également placent la barre haute en terme d'exigences. Samuel Graber, président de la Fédération suisse des engraisseurs de veaux, déclare à ce sujet: «Nous voulons des clients satisfaits. Pour cela, la viande de veau doit aujourd'hui non seulement être tendre et présenter des fibres très fines, mais aussi avoir été produite d'une manière saine.»

Par chance, cette viande de grande qualité d'origine suisse est aisément identifiable. Car l'affouragement conforme aux besoins de l'espèce lui confère une couleur rose à rougeâtre. Veillez-y lors de vos achats!




Viande de veau suisse Un plaisir digeste

La viande de veau suisse, rose à rougeâtre et de grande qualité, vous apporte encore plus de plaisir. Elle est non seulement tendre et juteuse, mais elle a aussi nettement plus de goût. Les amateurs de viande et les grands restaurateurs apprécient tout particulièrement cette amélioration.

Mais la viande de veau suisse vous apporte bien d'autres choses encore. Elle affiche une teneur optimale en graisses et en protéines, et est riche en nutriments importants tels que protéines, vitamines du groupe B, fer et zinc. Etant par ailleurs très digeste, elle est la composante idéale d'une alimentation légère et équilibrée.

Faites-vous à nouveau plaisir en dégustant un tendre morceau de viande de veau suisse! Vous trouverez de délicieuses recettes correspondantes aux pages suivantes.



Paupiette de veau farci aux épinards et aux noix



1 PORTION CONTIENT ENV.:

500 kcal | 46 g de protéines
32 g de matières grasses | 3 g de glucides
(sans les pâtes)

INGRÉDIENTS



8	escalopes de veau suisse très fines (d'env. 80 g chacune)
500 g	d'épinards frais
1	oignon
1	gousse d'ail
30 g	de beurre
40 g	de noix
1 cs	de raisins de Corinthe Sel, poivre du moulin
3 cs	d'huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL*
1 dl	de vin blanc sec
2 dl	de bouillon
80-100 g	de gorgonzola
	Jus de citron
	Ficelle de cuisine

* Ces huiles stables à la cuisson sont idéales pour un usage à haute température.

PRÉPARATION

1 | Bien laver les épinards et les faire blanchir quelques instants dans de l'eau légèrement salée. Laisser refroidir un peu, bien presser et hacher grossièrement. Peler l'oignon et l'ail, les hacher finement et les faire blondir dans le beurre bien chaud. Ajouter les noix grossièrement

hachées et faire colorer légèrement. Ajouter les épinards et les raisins de Corinthe, saler et poivrer peu et faire cuire 3-4 minutes à feu moyen.

2 | Disposer les escalopes de veau à plat sur le plan de travail, saler et poivrer. Etaler dessus de la farce aux épinards et rouler en repoussant les côtés vers l'intérieur. Lier solidement avec de la ficelle de cuisine.

3 | Saisir ces paupiettes de tous côtés pendant 2-3 minutes dans l'huile bien chaude. Déglacer avec le vin blanc et le bouillon, couvrir et faire braiser environ 40-45 minutes.

4 | Sortir les paupiettes du jus de cuisson et réserver au chaud. Passer le jus de cuisson au tamis fin et faire bouillir quelques instants. Ajouter le gorgonzola et laisser mijoter tout en remuant jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Assaisonner avec du poivre et le jus de citron. Plonger les paupiettes dans la sauce, réchauffer quelques instants et servir.

Servir avec des pâtes.

Ingrédients pour 4 portions | Temps de préparation: env. 75 min

INGRÉDIENTS



12	petites escalopes de veau suisse de 50 g
2	jaunes d'œufs
	Sel, poivre du moulin
2 dl	d'huile de colza
2 boîtes	de thon (d'env. 155 g)
2 cs	de quark maigre
1-2 cs	de jus de citron
1-2 cs	de câpres
	Feuilles de persil
	Citron selon son goût

PRÉPARATION

1 | Dans un saladier haut, mélanger au mixeur à main les jaunes d'œufs, du sel et du poivre, et verser l'huile de colza en mince filet sans cesser de mixer. Préparer ainsi une mayonnaise.

2 | Egoutter le thon, l'ajouter à la mayonnaise et mixer en fine purée. Incorporer le quark, mixer, saler, poivrer et ajouter le jus de citron. Réserver au frais.

3 | Saler et poivrer les escalopes de veau et les saisir 2 minutes de chaque côté dans une poêle à griller bien chaude avec un peu d'huile d'olive. Faire revenir le persil dans le restant d'huile pendant 20 secondes, puis égoutter. Dresser les escalopes de veau sur des assiettes avec la sauce au thon et servir selon les goûts avec du citron, des câpres et du persil.

Accompagner d'un pain paysan grillé et d'une salade mixte.

Petites escalopes de veau

à la sauce tonnato



1 PORTION CONTIENT ENV.:

770 kcal | 58 g de protéines

59 g de matières grasses | 2 g de glucides

(sans pain ni salade)

Epaule roulée de veau farci aux champignons

1 PORTION CONTIENT ENV.:

330 kcal | 35 g de protéines

17 g de matières grasses | 5 g de glucides

(pour 6 portions, sans purée ni poireaux)

INGRÉDIENTS



env. 1 kg d'épaule de veau suisse à rôtir (à faire couper en une grande tranche plate par le boucher)

350 g de champignons bruns

40 g d'échalotes

30 g de beurre

2 bouquets de mélange de fines herbes (ex.: persil, cerfeuil, ciboulette, basilic)

Sel, poivre du moulin

3 cs d'huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL*

env. 3 dl de bouillon

1,5 dl de vin blanc brut

150 g de raisins

* Ces huiles stables à la cuisson sont idéales pour un usage à haute température.

PRÉPARATION

1 | Laver les champignons et les couper en petits morceaux. Peler les échalotes et les couper en petits dés. Mettre le beurre à chauffer dans une poêle, y faire blondir les échalotes, ajouter les champignons et les cuire 4-5 minutes en remuant. Equeuter les fines herbes, les hacher finement et

les ajouter aux champignons. Saler et poivrer. Laisser refroidir.

2 | Saler et poivrer le rôti de veau des deux côtés. Répartir dessus uniformément le mélange de champignons. Rabattre les bords extérieurs, rouler le tout et ficeler à l'aide de fil alimentaire. Dans une cocotte, faire revenir l'épaule roulée dans de l'huile très chaude, jusqu'à ce qu'elle ait une belle couleur dorée. Déglacer avec le bouillon et la moitié du vin blanc et mettre à cuire dans le four préchauffé à 200 degrés (175 degrés pour un four à chaleur tournante) pendant 60 à 70 minutes environ. Sortir le rôti et le garder au chaud.

3 | Déglacer les sucs du rôti avec le reste de vin blanc et faire réduire un peu. Couper les raisins en deux, les épépiner et les ajouter à la sauce. Couper le rôti en tranches et le servir avec la sauce.

Accompagner d'une purée de pommes de terre et de poireaux revenus dans du beurre.

Ingrédients pour 4-6 portions | Temps de préparation: env. 100 min

INGRÉDIENTS



800 g	de ragoût de veau suisse
2 cs	de farine
2	oignons
2 cs	d'huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL*
3	os à sauce
2 dl	de vin blanc sec
3 dl	de bouillon
2	feuilles de laurier
3	clous de girofle
	Sel, poivre du moulin
200 g	de tomates mûres
1 dl	de crème

* Ces huiles stables à la cuisson sont idéales pour un usage à haute température.

PRÉPARATION

1 | Rouler la viande dans la farine, bien tapoter pour faire tomber l'excédent. Peler les oignons et les couper en fines lamelles.

2 | Faire chauffer le beurre à rôtir dans une sauteuse et y faire dorer la viande de tous les côtés. Retirer la viande. Dans le fond de cuisson, faire revenir les oignons avec les os. Déglacer avec le vin blanc et le bouillon, remettre la viande et porter le tout à ébullition. Ajouter le laurier, les clous de girofle et un peu de sel. Couvrir puis laisser mijoter à feu doux pendant env. 1½ heures en remuant de temps à autre. Dans l'intervalle, couper les tomates en quatre.

3 | Dès que la viande est tendre, ôter les os, ajouter les tomates et la crème, amener de nouveau à ébullition puis saler et poivrer.

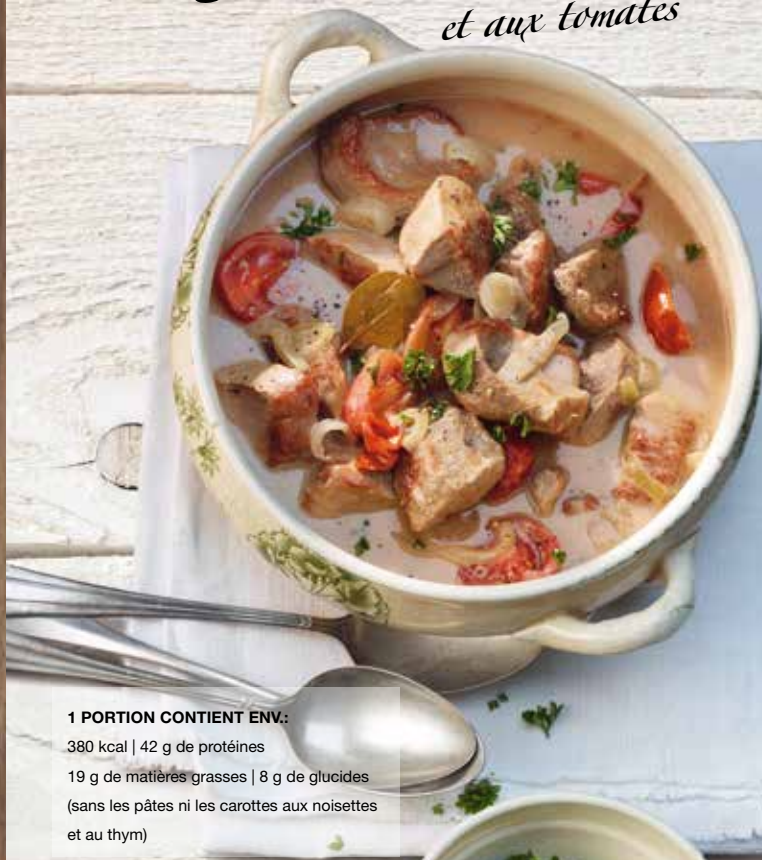
Servir avec du riz ou des pâtes et des carottes-vapeur parsemées de noisettes et de thym.

Ingrédients pour 4 portions | Temps de préparation: env. 30 min

Temps de cuisson: env. 90 min

Ragoût de veau

sauce à la crème
et aux tomates



1 PORTION CONTIENT ENV.:

380 kcal | 42 g de protéines

19 g de matières grasses | 8 g de glucides

(sans les pâtes ni les carottes aux noisettes
et au thym)

Viande suisse Le meilleur uniquement

La viande de veau suisse n'est pas la seule à offrir une grande qualité. De bonnes raisons parlent en faveur de la viande issue de la production indigène en général.



Pour le bien-être des animaux.

Nos animaux de rente sont détenus conformément aux besoins des espèces. Des lois et contrôles sévères ainsi que la structure de nos exploitations agricoles y veillent.

Vous trouverez d'autres informations sur la viande suisse et ses avantages sur viandesuisse.ch

Pour une grande sécurité.

La traçabilité du moindre morceau de viande suisse est assurée de l'étable à l'étable.

Pour une alimentation naturelle.

La viande suisse est un produit naturel. Les animaux mangent exclusivement une nourriture respectueuse de l'environnement et non génétiquement modifiée, provenant majoritairement des cultures suisses.

Pour le meilleur goût qui soit.

La viande suisse est produite dans des conditions idéales. Ceci garantit non seulement une qualité de haut niveau et constante, mais aussi un vrai plaisir.