

Décembre 2010

Bon Appétit.

Ô, toi, joyeux plaisir...

Bons conseils et recettes délicieuses
à base de viande suisse

Recettes
pour
les fêtes



**Votre
Boucherie
Suisse.**
Parfaite
pour la viande
et plus encore.

Suisse. Naturellement.



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Suisse. Naturellement.



POLYCONSULT

*La recette
d'un beau Noël.*



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Merci beaucoup!

Chère lectrice, cher lecteur,

Je dis toujours: les clients viennent dans notre boucherie de leur plein gré. Il faut donc se soucier d'eux. De bonnes raisons sont nécessaires pour choisir de ne pas acheter simplement sa viande au supermarché et faire le déplacement jusqu'à chez nous. Surtout maintenant, en cette période délicate qui précède les fêtes de fin d'année.

D'une part, cela est certainement lié aux diverses spécialités faites maison, qui permettent à chaque boucherie suisse de se démarquer de la bouillie unitaire des géants. A cela s'ajoute le fait que nous nous procurons notre viande presque exclusivement dans la région toute proche, et que nous connaissons souvent personnellement les paysans qui nous servent.

D'autre part, les boucheries suisses sont généralement des entreprises familiales qui accordent une grande valeur au contact personnel avec les clientes et les clients. C'est la raison pour laquelle nous pouvons également satisfaire chacun de leurs souhaits et les conseiller. Les épouses de bouchers suisses jouent un

rôle important dans ce domaine et je les en félicite tout spécialement ici.

Mais c'est vous, nos clientes et nos clients, que je tiens à remercier au nom de toutes les boucheries suisses. Merci pour votre confiance et votre fidélité!

Je vous souhaite de passer des fêtes savoureuses ainsi qu'un «bon appétit»!



La tradition de la qualité suisse
dans l'Appenzell:
Franz Fässler et son épouse.

Fin prêts pour le plaisir

Plus les bougies brûlent longtemps dans les auberges, plus les lumières restent allumées longtemps dans votre boucherie. Car nous sommes tous actuellement en train de tout préparer comme vous l'aimez pour les fêtes de fin d'année: parfaitement stocké et en quantités suffisantes – jusqu'au dernier moment.

Cuisson basse température

Les viandes nobles sont très prisées à cette période. La cuisson basse température est la méthode de préparation idéale ici, car ces viandes doivent rester rosées et juteuses à l'intérieur. La température à cœur peut atteindre 55 à 65 degrés, et même le filet de porc convient pour cela. Il est possible de préparer ainsi de petites et de grosses portions de viande, car avec la mesure et la commande de la température à cœur, on peut tout maîtriser sans problème – même si les convives sont un peu en retard. Posez-nous tout simplement toutes vos questions.

En un seul morceau

Filet, faux-filet, côte couverte, steak: pour les groupes assez importants, on prépare ces viandes de préférence en un seul morceau (cuisson basse température) et on les coupe à la fin. Elles sont ainsi plus juteuses et plus représentatives lors du dressage. Nous les préparons volontiers pour vous et vous donnons tous les conseils importants pour un résultat parfait.

Viande séchée

Les personnes qui ne veulent pas passer du temps en cuisine trouveront dans l'assiette de viande séchée une délicieuse alternative qui a beaucoup de choses à offrir. Cette assiette est très appréciée pour les apéritifs et les fêtes. Outre les viandes connues, votre boucherie vous proposera certainement aussi des spécialités maison, qui conféreront une note tout à fait personnelle à ce plaisir. Le boucher dressera ensuite le tout sur une assiette en bois, en marbre ou jetable – prêt à déguster. Bien entendu, vous pouvez également fournir votre propre assiette.

Cap sur la chinoise

La fondue chinoise est le plat de fête préféré des Suisses. Votre boucherie veille à ce qu'elle vous procure un plaisir total:

- **Viande:** vous demandez les viandes que vous voulez et l'épaisseur dans laquelle elles doivent être coupées. Ensuite, nous préparons tout avec la plus grande fraîcheur. Commandez pour cela votre viande trois jours avant.
- **Sauces:** de nombreuses boucheries confectionnent ces délicates garnitures selon de propres recettes. Leur goût ressemble à celui d'une sauce que vous auriez faite vous-même, mais en vous épargnant beaucoup de travail.

Veillez donc ne pas oublier que pour des questions d'hygiène, il faut toujours conserver séparément la viande crue et la viande cuite ainsi que tous les autres ingrédients restants – également sur la table (p. ex. en utilisant deux assiettes).



Filet de veau en manteau d'oranges et de genièvre et à la sauce échalotes-vin rouge.

Ingrédients pour 4-6 personnes | Préparation: env. 150 min

INGRÉDIENTS

800 g	filet de veau suisse
	Sel et poivre du moulin
3 cs	huile d'olive
1	grosse orange
1 cs	baies de genièvre
250 g	échalotes
1 branche	thym
3 dl	vin rouge sec
30 g	beurre froid



PRÉPARATION

1 | Saler et poivrer le filet de veau. Bien saisir la viande de tous côtés dans l'huile d'olive très chaude et la déposer dans un plat allant au four. Laver l'orange à l'eau chaude, la peler à l'aide d'un zesteur et presser le jus. Ecraser grossièrement les baies de genièvre et les mélanger avec le jus et le zeste d'orange. Étaler la préparation sur le rôti de veau et faire cuire deux heures au four préchauffé à 80 degrés.

2 | Au bout d'une heure, ajouter les échalotes pelées et le thym, et déglacer avec le vin rouge.

3 | A la fin de la cuisson, sortir le rôti du plat et réserver au chaud. Mouiller le fond de cuisson avec un peu d'eau pour décoller les sucs et faire bouillir avec les échalotes sur la plaque de cuisson. Retirer du feu, incorporer le beurre froid et mélanger. Saler et poivrer.

4 | Couper le rôti en tranches et servir avec la sauce échalotes-vin rouge.

Accompagner de galettes de pommes de terre aux herbes et de céleri-branché.







Suisse. Naturellement.



SUISSE
GARANTIE



Plaisir de la fête garanti



Il existe un symbole qui contrôle et certifie l'origine suisse des produits agricoles. Son nom est Suisse Garantie, et il veille à la sécurité au moment des achats. Pour la

viande, justement, cela est particulièrement important.

Le plaisir de la fête est également associé à un délicat morceau de viande qui met l'eau à la bouche. Mais le plaisir est entier uniquement si cette dégustation se fait en toute bonne conscience. Par exemple si les animaux ont vécu une vie correcte. Il vaut donc la peine de veiller à l'origine suisse en faisant ses courses.

Notre pays possède l'une des lois sur la protection des animaux les plus sévères. Les règles de la détention correcte y sont stipulées avec précision, et contrôlées en permanence. De plus, la Confédération encourage la sortie à l'air libre dans la nature et une agriculture écologique. Génisses, porcs, moutons et pou-

lets trouvent en Suisse davantage d'espace de vie et de meilleures conditions que n'importe où ailleurs. Le fait que les trajets de transport soient également beaucoup plus courts chez nous coule pratiquement de source.

Pourtant, malheureusement, quand il y a «Suisse» à l'extérieur, il n'y a pas toujours véritablement de la Suisse à l'intérieur. La production est certes étroitement surveillée jusqu'au steak et à la saucisse finie. Naturellement, vous pouvez également faire confiance à votre boucherie. Mais seule une garantie bien visible vous donne la certitude de trouver sur chaque étal un produit qui soit réellement issu de l'agriculture suisse: Suisse Garantie. Cette marque d'origine peut être apposée exclusivement sur des denrées alimentaires fabriquées par des producteurs qui sont certifiés pour cela et qui subissent en permanence les contrôles correspondants. Vous la trouverez de plus en plus souvent aujourd'hui sur les fruits, les légumes, le lait, le fromage, les œufs, la viande – et même sur le sucre. Garanti.

Suisse Garantie:
origine suisse contrôlée.



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.





Faux-filet

roulé dans du gros poivre et piqué de romarin. Cuit sur un lit d'oignons rouges.

Ingrédients pour 4-6 personnes

Préparation: 140 min

INGRÉDIENTS

800 g	faux-filet de bœuf suisse
300 g	oignons rouges
1 bouquet	romarin
	Sel
3 cs	huile d'olive
1-2 cs	poivre noir concassé grossièrement
1,5 dl	vin rouge sec




PRÉPARATION

1 | Peler les oignons, les couper en fines rondelles et les déposer dans un plat allant au four. Faire 8 à 10 entailles profondes dans le faux-filet à l'aide d'un couteau pointu et piquer dans chacune d'elle une branchette de romarin. Saler le faux-filet et bien le saisir de tous côtés dans l'huile d'olive très chaude. Le rouler dans le poivre concassé et le déposer dans un plat. Faire cuire ensuite deux heures dans un four préchauffé à 80 degrés.

2 | A la fin de la cuisson, sortir le rôti du plat et réserver au chaud. Déglacer le fond de cuisson avec le vin rouge pour décoller les sucs du plat. Verser dans une casserole, faire bouillir quelques instants et saler selon son goût.

3 | Couper le rôti en tranches et servir avec la sauce.

Accompagner de polenta et de carottes cuites à la vapeur avec un bâton de cannelle et de l'anis étoilé.



Viande séchée du Valais

marinée avec un zeste de citron,
des tomates-cerises et du thym-citron,
et servie sur du pain aux figues grillé.

Ingrédients pour 4 personnes | Préparation: env. 20 min

INGRÉDIENTS



- 80 g viande séchée du Valais coupée en fines tranches
- 1 citron non traité
- 1 branche thym-citron
- 6 tomates-cerises
- Pain aux figues
- Poivre noir du moulin
- Un peu de cresson

PRÉPARATION

1 | Passer le citron sous l'eau chaude, le peler à l'aide d'un zesteur et presser env. 1 cs de jus. Effeuille le thym-citron, couper les tomates-cerises en petits dés, tout mélanger et faire mariner la viande séchée dans cette préparation.

2 | Couper le pain aux figues en tranches et le faire griller légèrement. Garnir les tranches de pain de viande séchée marinée, de poivre grossier et de cresson, et servir aussitôt.

Accompagner de salade.





Ragoût de poulet aux champignons et à la sauce hollandaise.

Ingrédients pour 4 portions enfants | Préparation: env. 40 min

INGRÉDIENTS

400 g	poitrine de poulet suisse
150 g	champignons bruns
1	oignon
	Farine pour fariner la viande
150 g	beurre
1 dl	bouillon
1 dl	crème
	Sel, poivre
1	jaune d'œuf
1-2 cc	jus de citron
	Un peu de persil haché



PRÉPARATION

1 | Couper le poulet en dés. Nettoyer les champignons et les couper en petits morceaux. Peler l'oignon et le couper en petits dés.

2 | Fariner les morceaux de poulet. Faire chauffer 30 g de beurre dans une poêle et y faire blondir les oignons. Ajouter les morceaux de poulet et les saisir brièvement. Ajouter les champignons et déglacer avec le bouillon. Verser la crème et faire cuire 8 à 10 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps. Saler et poivrer.

3 | Pour la sauce hollandaise, faire fondre le reste de beurre à feu moyen. Fouetter le jaune d'œuf avec du sel et le jus de citron au-dessus d'un bain d'eau chaude jusqu'à obtention d'une masse crémeuse, puis verser peu à peu le beurre dans la préparation à base d'œuf tout en mélangeant.

4 | Faire chauffer encore une fois le ragoût de poulet et parsemer de persil. Servir la sauce hollandaise à part.

Accompagner de riz aux petits pois.



Du plaisir toute l'année

Le calendrier du boucher 2011 vous souhaite une année savoureuse. Douze délicieuses recettes veillent à ce que ce vœu se réalise en vous proposant mois après mois un peu de nouveauté.

Le calendrier est remis gratuitement aux clientes et aux clients pour les remercier de leur fidélité. Vous le trouverez dans un grand nombre de boucheries, dans la limite des stocks.



**Votre
Boucherie
Suisse.**
Parfaite
pour la viande
et plus encore.



Votre boucherie: