



Danish Crown
PROFESSIONAL

UN TRÉSOR CACHÉ

*Les joues de bœuf et de veau font leur grand
retour sur nos tables*




Danish Crown
 PROFESSIONAL

Danish Crown, c'est quelque 140 ans d'histoire. Tout a commencé avec un groupe d'agriculteurs audacieux, convaincus par la force du collectif. Aujourd'hui, nous sommes l'un des leaders mondiaux de la production de viande, avec des clients aux quatre coins du monde, aussi bien professionnels que particuliers. Notre engagement est clair : une qualité irréprochable à chaque étape, de l'étable à la table. Mais nous ne nous contentons pas de proposer des produits d'exception. Nous cultivons l'excellence, avec la conscience des enjeux modernes.

Nous explorons sans cesse de nouvelles saveurs. Nous innovons et affinons. Nous nous attachons à créer de nouvelles expériences culinaires tout en réduisant notre empreinte sur la nature.



LA VIANDE DE JOUE SE FAIT ATTENDRE

En tant que professionnel de l'alimentation, vous connaissez sans doute chaque pièce de viande. Mais les joues de bœuf et de veau ne mériteraient-elles pas un peu plus d'attention ? Niché au creux de la joue du bovin, se cache un muscle puissant : celui de la mâchoire. Un morceau connu, mais souvent oublié, et pourtant une véritable pépite gastronomique.

UNE SÉLECTION DE NOS MEILLEURES SUGGESTIONS

Les joues de veau et de bœuf sont la promesse de plats absolument délicieux. Leur saveur est riche et intense, et si vous prenez le temps de les laisser mijoter doucement, vous serez récompensé par une viande d'une tendreté incomparable.

Grâce à leur teneur en graisse et en tissu conjonctif, les joues développent une texture unique et une profondeur de goût exceptionnelle au fil de la cuisson. Elles sont idéales pour les ragoûts et plats mijotés. C'est pourquoi nous avons sélectionné pour vous les meilleures recettes inspirées de la cuisine du sud de l'Europe.

Nous avons hâte de vous faire (re)découvrir la viande de joue, véritable vedette des grands classiques !





« BŒUF BOURGUIGNON »

Une réinterprétation d'un grand classique de la cuisine française

Comment sublimer la viande de joue ? Le choix le plus évident est de la braiser dans du vin. Peu importe que vous choisissiez du rouge ou du blanc, mais sachez que les vins légers – tant par leur couleur que par leur structure – s'accordent particulièrement bien avec les joues de veau.

Côté accompagnement, misez sur des ingrédients classiques pour le braisage : carotte, céleri, oignon et ail. Lorsque la viande est fondante, retirez-la ainsi que les légumes du jus de cuisson, puis laissez réduire la sauce avant d'y incorporer du beurre au fouet.

Conseil ! Ne laissez pas trop réduire le liquide de cuisson ! Les joues sont riches en gélatine, et une sauce trop concentrée risque de figer, rendant l'incorporation du beurre plus difficile.

RIEN NE SE PERD, TOUT SE SAVOURE !

La viande de bœuf fournie par Danish Crown provient de bovins élevés dans les exploitations laitières d'Europe du Nord. Autrefois, rien ne se perdait. Retrouvons nos saveurs d'antan et remettons au goût du jour ces morceaux savoureux. Il est temps de remettre les joues à l'honneur ! Il est temps de remettre les joues à l'honneur !





UNE TOUCHE NORDIQUE

Joues de veau braisées au jus de pomme

Les joues de veau demandent un temps de cuisson légèrement plus court que celles de bœuf. Pour l'accélérer encore, vous pouvez retirer les nerfs extérieurs, plus coriaces, et couper la viande en petits dés. Résultat ? Des morceaux juteux et savoureux, et vous pourrez augmenter le nombre de portions en enrichissant le plat de légumes.

Apportez une touche nordique en faisant braiser les joues dans du jus de pomme. Ce subtil ajout apportera à votre sauce une

douceur fruitée et une belle profondeur de goût. Le veau, plus délicat en saveur que le bœuf, se marie à merveille avec les notes acidulées de la pomme, qui prennent ici toute leur ampleur. Pour un parfum encore plus raffiné, ajoutez du fenouil, des graines de fenouil, et pourquoi pas une petite pointe d'anis étoilé.

Conseil ! Vous pouvez remplacer le jus de pomme sucré par du cidre ou du vin blanc.



UN PIONNIER DE LA GASTRONOMIE

Le Danemark s'est imposé en précurseur de la scène gastronomique. Ses restaurants font la part belle aux ingrédients de saison, à la simplicité et au développement durable. Autant de valeurs qui leur ont valu une reconnaissance internationale. Alliant qualité et innovation dans ses ingrédients, la gastronomie danoise séduit aujourd'hui les gourmets du monde entier.



Avec 31 restaurants distingués au Michelin pour un total de 44 étoiles, le Danemark se classe en tête des pays comptant le plus de restaurants étoilés par habitant !

LE GOÛT DU SUCCÈS

L'excellence gastronomique requiert un élevage rigoureux, un abattage maîtrisé et une production de viande irréprochable. Chez Danish Crown, notre savoir-faire repose sur une tradition d'exigence et de responsabilité dans la production alimentaire. Grâce à cette expertise, nous fournissons des produits à la hauteur des attentes des chefs et des consommateurs du monde entier. Les joues de bœuf et de veau ne font pas exception : ces morceaux raffinés subliment les plus belles créations gastronomiques !





HOLA CROQUETAS

Quand une spécialité espagnole rencontre la finesse du veau danois

En tapas ou en en-cas, ces croquetas feront sensation. Et bonne nouvelle : elles sont aussi très faciles à préparer !

1. Faites mijoter les joues de veau avec des légumes comme des carottes, poireaux, oignons et ail, ainsi que des herbes aromatiques telles que romarin, laurier et thym, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.

2. Prélevez la partie la plus fondante de la viande, mélangez-la avec un peu de jus de cuisson et laissez complètement refroidir avant de l'effiloche.

3. Formez de petites boulettes, de la taille d'une balle de golf.

4. Enrobez-les successivement de farine, d'œuf battu et de chapelure panko, puis faites-les frire.

5. Servez les croquetas sur un lit de ratatouille finement mixée ou accompagnez-les d'un aioli maison fraîchement préparé.



Conseil ! Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur : non seulement la cuisson sera plus rapide, mais vous obtiendrez également un bouillon plus limpide.

Ne laissez rien se perdre !
Le bouillon de l'étape 1, riche en gélatine, fera une excellente base pour vos sauces.

Les croquetas peuvent se congeler directement après la panure. Il vous suffira ensuite de les plonger directement dans l'huile chaude, sans décongélation préalable, pour un en-cas croustillant prêt en un clin d'œil.



L'APPEL DE L'ITALIE

Ragù di pappardelle

Quoi de mieux qu'un ragù italien traditionnel pour révéler toute la richesse de la viande de joue ? Pour cette recette, les joues sont d'abord dorées entières. Ajoutez ensuite un soffritto classique : carottes, céleri, oignons émincés et ail écrasé. Vient ensuite le vin rouge, suivi d'une touche de tomate. Puis, laissez mijoter pour faire réduire le liquide.

Lorsque la viande devient fondante et qu'elle s'effiloche à la fourchette, il est facile d'en retirer les tendons extérieurs. Certes, ces tendons demandent un peu de cuisson, mais

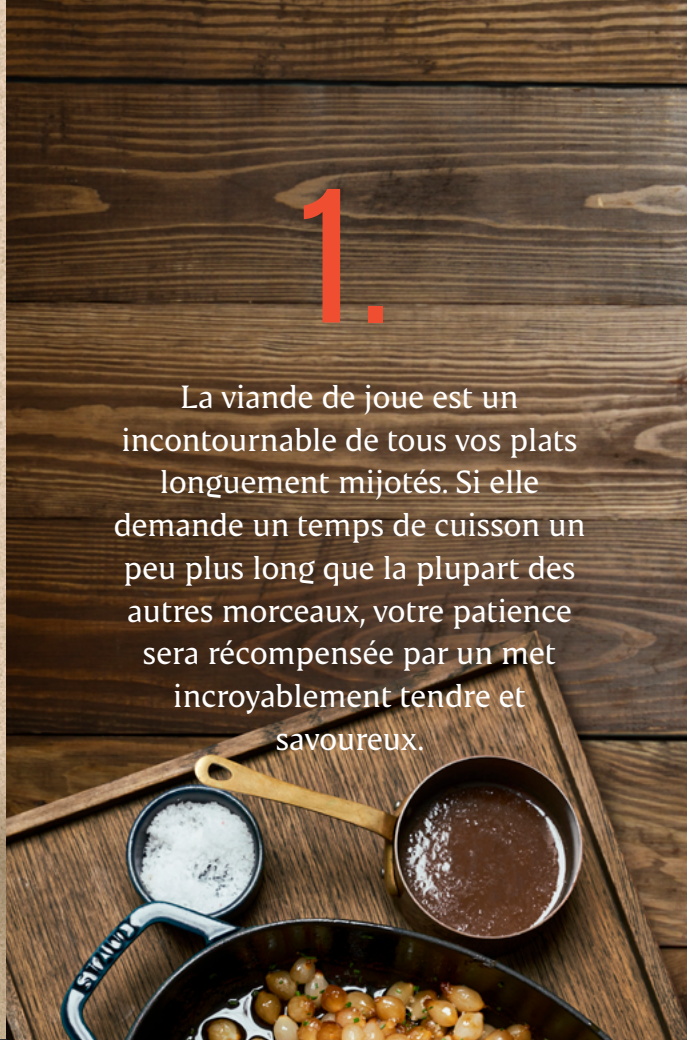
c'est en fin de mijotage qu'ils s'enlèvent le plus aisément – et surtout, sans gaspillage. Car c'est grâce à la richesse en tissu conjonctif que ce ragù gagne en profondeur de goût et en texture veloutée. Un morceau plus maigre, même plus cher, risquerait de donner un plat sec et bien moins savoureux, surtout après une cuisson aussi longue.

Les joues de bœuf nécessitent au moins trois à quatre heures de braisage. Si vous optez pour une cuisson au four, laissez-les toute la nuit à basse température.

Astuces !

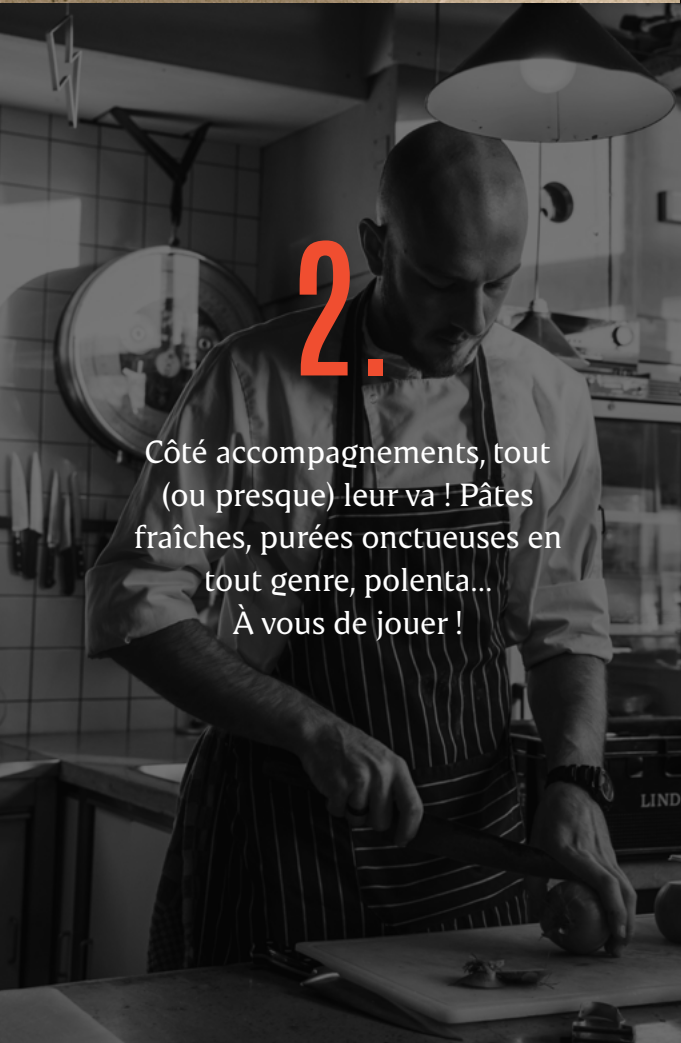
1.

La viande de joue est un incontournable de tous vos plats longuement mijotés. Si elle demande un temps de cuisson un peu plus long que la plupart des autres morceaux, votre patience sera récompensée par un met incroyablement tendre et savoureux.



2.

Côté accompagnements, tout (ou presque) leur va ! Pâtes fraîches, purées onctueuses en tout genre, polenta...
À vous de jouer !



3.

Les joues sont idéales pour apporter du moelleux et de la profondeur aux plats à base de morceaux plus maigres. Leur richesse en gélatine naturelle rehausse la saveur et sublime chaque bouchée.



Danish Crown
PROFESSIONAL

À VOS COMMANDES !



JOUES DE BOEUF

Article : 67253200
Poids : environ 20 kg
(4 sachets)
Conditionné sous vide

❄️ Congelé



JOUES DE BOEUF

Article : 67253210
Poids : environ 6 kg
(6 sachets)
Conditionné par sachet de 1 kg

❄️ Congelé



JOUES DE VEAU

Article : 67903211
Poids : environ 20 kg
(4 sachets)
Conditionné sous vide

❄️ Congelé



JOUES DE VEAU

Article : 67903201
Poids : environ 6 kg
(6 sachets)
Conditionné par sachet de 1 kg

❄️ Congelé

Pour plus d'inspiration, visitez le site www.danishcrownprofessional.com.