

GUIDE CULINAIRE NEW-MEAT*

REDEFINE BAVETTE DE BŒUF



DIRECTIVES GÉNÉRALES

Manipulation

- Ce produit ne peut être consommé qu'une fois cuit, après avoir suivi les instructions de cuisson ci-dessous.
- Ne pas manger ni servir cru.

Congélation/Décongélation

- Avant utilisation, laisser décongeler la quantité souhaitée au réfrigérateur pendant 8 heures.
- Après décongélation, le produit ne peut pas être conservé au réfrigérateur pendant plus de 48 heures avant cuisson.
- NE PAS RECONGELER.

Durée de vie/Conservation

- Le produit doit être conservé au congélateur, à une température égale ou inférieure à -18°C jusqu'à son utilisation.

Service

- Pour un résultat optimal, servir chaud.

Remarque

- Pour bénéficier des dernières informations sur le produit, tels que les ingrédients et allergènes, consultez les données imprimées sur l'emballage.

PRÉPARATION

Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 8 heures avant utilisation.



À LA POÊLE, À LA SAUTEUSE OU AU GRIL

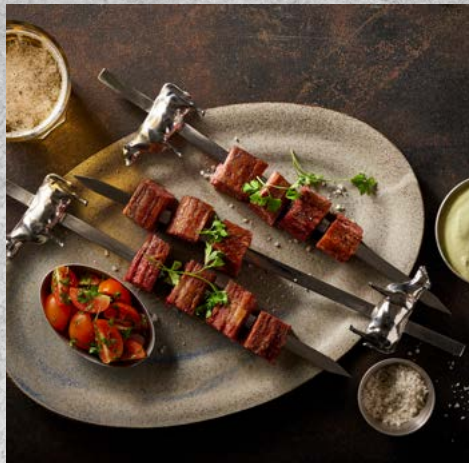
1. Trancher le Redefine Bavette de bœuf contre le grain, en médaillons de 3 cm de large.
2. Saisir ou griller les morceaux à feu moyen/élevé, dans une sauteuse ou sur un gril généreusement huilé, pendant 4 minutes de chaque côté.
3. La température interne mesurée au cœur du produit devrait alors atteindre 72°C.
4. Retirer du feu et couper chaque morceau, dans le sens du grain, en tranches de ½ cm d'épaisseur.
5. Avant de servir, nous recommandons d'assaisonner de gros sel, de poivre noir concassé et d'huile d'olive. Servir chaud.



* Les produits Redefine Meat Ltd. sont à base de végétaux, préparés avec des ingrédients sans OGM et ne contiennent pas d'ingrédients d'origine animale ou des produits dérivés



RECOMMANDATIONS DE SERVICE



Brochettes de Redefine Bavette de boeuf, tahini vert et oignons



Sandwich « Brisket » Redefine Bavette de boeuf



Redefine Bavette de boeuf, cèpes poêlés et sauce aux champignons portobello

Visite notre [page de recettes](#) pour y trouver l'inspiration et partage tes créations avec nous sur les réseaux sociaux via [@redefinemeat](#)

ASTUCES

- Ce produit est sublimé lorsqu'il est accompagné d'une sauce. Consulter notre site web pour des idées de recettes.
- Pour obtenir une cuisson uniforme et une viande juteuse à chaque fois, retourner continuellement la pièce pendant la cuisson.
- Si la viande brunit trop vite, baisser le feu et continuer à la retourner régulièrement jusqu'à cuisson complète.
- Avant la cuisson, découper le morceau entier dans le sens contraire du grain en trois morceaux de 3 cm de large. Après la saisie, couper chaque morceau le long du grain en tranches de 1-1½ cm d'épaisseur (environ 5).
- Pour l'effiloché de bavette, la saisir en un seul morceau, puis l'effiloche à la main ou à la fourchette. Terminer le plat en laissant mijoter le produit effiloché dans la sauce désirée pendant environ 15-10 minutes.
- N'oublie pas qu'à en croire Thomas Edison, le succès en cuisine est fait de « 1% d'inspiration et 99% de transpiration Vive la créativité !

TROUVE L'INSPIRATION AUPRÈS DE NOS PARTENAIRES



Bavette de bœuf new-meat, potiron et sauge



Flank Steak Tataki Style



Leafbar's Signature Cut

Pour plus d'infos, contacte ton représentant commercial REDEFINE MEAT™ ou écris-nous à l'adresse: partners@redefinemeat.com



Regarder la vidéo:
COMMENT CUISINER?

www.redefinemeat.com

