RECETTES D'EFFILOCHÉ
NEW-MEAT RECIPES

Bao (Pain Cuit À La Vapeur) De Redefine Effiloché De Bœuf
Dans le style BAHN MI

Portions 4-6 | Préparation 3h30 – 4h | Préparation De La Garniture 45 Minutes | Préparation Du Pain - 2h30 – 3h | Difficulté ●●○

INGRÉDIENTS

BAOS (PETITS PAINS)
300 ml d'eau chaude
38 g (3 cs) de sucre
7 g (2 ¼ cc) de levure instantanée
500 g (3 tasses + 2 cs) de farine tout usage, tamisée après mesure
4 g (¾ cc) de sel
13 g (1 cs) d'huile de colza ou autre huile neutre
5 g (1 ½ cc) de levure chimique

VIANDE
250 g de Redefine Effiloché de bœuf
140 g (1) d'oignon, haché
140 g d'oignon rouge, en lamelles
50 g (4 cs) d'huile d'olive
8 g (1 cc) de gingembre frais râpé
12 g (2) de jeunes oignons, hachés
20 g (1) de piment rouge, haché
14 g (2 gousses) d'ail émincé
30 g (2 cs) de sauce soja
8 g (1 cs) d'huile de sésame
15 g de feuilles de menthe fraîche
15 g (2 cs) de sirop de dattes (Silan)
15 g (1 cs) de jus de citron
Mayonnaise ou mayonnaise sriracha
Feuilles de coriandre

PRÉPARATION

BAOS (PETITS PAINS)

1. Mélanger l'eau, le sucre et la levure dans un bol. Couvrir et placer le bol dans un endroit chaud pendant 10 minutes pour activer la levure.
2. Dans le bol d'un robot pâtissier muni d'un crochet pétrisseur, mélanger la farine, le sel, la levure chimique et l'huile.
3. Régler le robot sur vitesse lente, et ajouter lentement le mélange de levure. Augmenter à vitesse moyenne et pétrir pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
4. Retirer la pâte et la pétrir sur une surface légèrement farinée. Former une boule lisse Remettre la pâte dans un saladier propre légèrement huilé et couvrir d'un film plastique.
5. Laisser la pâte lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, soit environ 1h30.
6. Pendant que la pâte lève, découper 30 carrés de papier sulfurisé de 6 cm x 6 cm.
7. Ensuite, dégazer la pâte et la déposer sur une surface légèrement farinée.
8. Diviser en pâtons de 50 g. Rouler les pâtons avec la paume de la main pour les façonner en boules rondes et lisses.
9. Placer chaque boule sur un carré de papier sulfurisé et les poser sur une ou deux plaques, en veillant à les espacer de 5 cm. Couvrir et laisser reposer pendant 25 minutes.
10. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole ou un wok, réduire à un frémissement et placer une grille à 5 cm au-dessus du niveau d'eau.
11. Par lots, transférer les petits pains, posés sur leur carré de papier, dans un cuiseur vapeur en bambou, en veillant à les espacer de 2,5-5 cm. Placer le cuiseur vapeur en bambou sur la grille située au-dessus de l'eau frémissante, couvrir et cuire à la vapeur pendant dix minutes. Retirer le panier vapeur de la casserole ou du wok, enlever le couvercle et laisser refroidir légèrement. Recommencer jusqu'à ce que tous les petits pains soient cuits. eraf en laat de broodjes iets afkoelen. Herhaal dit proces totdat alle broodjes zijn gestoomd.
12. Faire chauffer 25 g (2 cs) d'huile d'olive dans une poêle ou une sauteuse à feu moyen/élevé. Une fois que l'huile est chaude, y ajouter les lamelles d'oignon rouge et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et translucides. Retirer du feu et mettre de côté.
13. Essuyer la poêle et faire chauffer 25 g (2 cs) d'huile d'olive à feu moyen/élevé. Une fois que l'huile est chaude, y ajouter l'oignon haché et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit fondant et translucide.
14. Réduire le feu et ajouter l'ail. Cuire jusqu'à ce qu'il libère son parfum.
15. Ajouter, un à un, le gingembre, le piment, la menthe et les jeunes oignons, et cuire chaque ingrédient une minute avant d'incorporer le suivant.
16. Ajouter le soja, l'huile de sésame, le Silan et le jus de citron. Bien mélanger.
17. Incorporer le Redefine Effiloché de bœuf et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les saveurs se mélangent et que l'effiloché soit bien cuit.
18. Couper un bao en deux et tartiner une cuillère à café de mayonnaise sriracha sur la moitié inférieure du petit pain. Déposer la préparation de Redefine Effiloché de bœuf sur le petit pain tartiné de mayonnaise, et parsemer d'oignons rouges sautés et de feuilles de coriandre. Recouvrir avec l'autre moitié du petit pain et servir.
19. Bon appétit !

Tacos De Redefine Effiloché De Porc
Tacos mexicains garnis de new-meat

Portions 12 Tacos | 90 Minutes | Préparation ●○○

INGRÉDIENTS

250 g de Redefine Effiloché de porc
12 tortillas (15 cm de diamètre)
140 g de grains de maïs frais, cuits
12 g (1 cs) d'huile d'olive
¼ cc de flocons de piment séché
1 avocat mûr

POUR LA GARNITURE
140 g d'oignon blanc, en lamelles
7 g (2 cc) d'ail émincé
5 g (½) de piment rouge, épépiné et finement ciselé
15 ml (1 cs) de jus de citron vert
40 ml (3 cs) de vinaigre de cidre.
120 ml (½ tasse) d'eau
6 g (2 cc) de cumin
12 g (2 cc) de sel
2 g (1 cc) de poivre noir moulu
15 ml (1 cs) de jus de citron ou de citron vert en plus pour la touche finale

PRÉPARATION

1. Verser une cuillère à soupe d'huile d'olive dans un petit bol et mélanger les grains de maïs cuits et les flocons de piment. Mettre de côté.
2. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse ou une poêle à feu moyen/élevé. Ajouter les lamelles d'oignons et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles prennent un aspect translucide.
3. Ajouter l'ail émincé et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il libère son parfum, environ une minute.
4. Ajouter le piment ciselé, le cumin, le sel et le poivre et mélanger le tout.
5. Incorporer le vinaigre, le jus de citron et l'eau et laisser mijoter pendant 1 à 2 minutes.
6. Ajouter le Redefine Effiloché de porc et mélanger. Laisser mijoter pendant deux à trois minutes jusqu'à ce que l'effiloché soit bien cuit. Retirer du feu et garder au chaud.
7. Peler et couper l'avocat en dés. Disposer les dés dans un bol et les arroser de jus de citron, puis mettre de côté.
8. Graisser légèrement une poêle avec de l'huile d'olive et faire chauffer à feu moyen Réchauffer les tortillas, une ou deux à la fois, jusqu'à ce qu'elles soient souples et chaudes Les garder au chaud, emballées dans un torchon.
9. Garnir les tortillas en commençant par les morceaux d'avocat et l'effiloché et en terminant par le maïs. Arroser de jus de citron ou de citron vert, puis plier en deux.
10. Servir deux à trois tacos par personne, avec des quartiers de citron ou de citron vert et de la sauce piquante à part.
11. Bon appétit !

Nachos De Redefine Effiloché De Porc
Nachos mexicains garnis de new-meat

Portions 4–6 | 60 Minutes | Difficulté ●○○

INGRÉDIENTS

1 paquet de nachos ou de chips totopos
10 g (2 cs) de feuilles de coriandre
100 g de tomates cerises, en quartiers
140 g (1) d'oignon rouge, en lamelles
10 g (1) de jalapeño, épépiné et finement ciselé
1 avocat de taille moyenne
100 g (1) d'oignon blanc, haché
1 citron
250 g de Redefine Effiloché de porc
40 g (3 cs) d'huile d'olive
7 g (1 gousse) d'ail émincé
3 g (½ cc) de paprika fumé ou doux
3 g (½ cc) de sel
1 g (½ cc) de poivre
1,5 g (½ cc) de cumin
Feuilles de coriandre
Citron vert

PRÉPARATION

1. Préparer le guacamole. Peler l'avocat, le placer dans un bol et l'écraser jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Ajouter l'oignon blanc haché et le jus d'un demi-citron (15 g, 1 cs Bien mélanger. Couvrir d'un film plastique et réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse ou une poêle à feu moyen/vif. Ajouter l'oignon rouge et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit fondant et translucide.
3. Ajouter le paprika, le cumin, le sel, le poivre et l'ail émincé. Mélanger et poursuivre la cuisson pour bien marier les saveurs, pendant environ une minute.
4. Ajouter le Redefine Effiloché de porc et mélanger. Poursuivre la cuisson pendant encore 2 à 3 minutes, pour que l'effiloché soit bien cuit et uniformément assaisonné. Retirer du feu et garder au chaud.
5. Placer les nachos/totopos sur une assiette et parsemer d'effiloché assaisonné. Décorer de quartiers de tomates cerises et de lamelles de jalapeño. Parsemer de feuilles de coriandre. Servir accompagné de citron vert et de sauce piquante.
6. Bon appétit !

Sandwich De Redefine Effiloché De Porc
Avec coleslaw et sauce BBQ

Portions 4 | 45-50 Minutes | Difficulté ●○○

INGRÉDIENTS

SAUCE BBQ
250 g de Redefine Effiloché de porc
140 g (1) d'oignon, haché
25 g (2 cs) d'huile d'olive
40 g (2 cs) de concentré de tomate
17 g (1 cs) de sirop de dattes (Silan)
70 g (3 cs) de ketchup
3 g (1 cc) de paprika fumé ou doux
15 g (1 cs) de vinaigre de cidre.
80 ml (⅓ tasse) d'eau
Une pincée de sel
Une pincée de poivre

SALADE DE CHOU (COLESLAW)
150 g (¼) de chou vert râpé
120 g (2) de carottes râpées
5 g (1 cc) de sel
60 g (3 cs) de mayonnaise
25 g (1 cs) de moutarde à l'ancienne
15 g (1 cs) de vinaigre de cidre.
4 petits pains briochés ronds ou longs
Cornichons
Chips de pommes de terre

PRÉPARATION

1. Préparer la salade de chou. Couper en lanières ou râper le chou et les carottes, et les placer dans un saladier. Ajouter le sel, la mayonnaise et la moutarde à l'ancienne. Bien mélanger le tout. Mettre de côteau frais jusqu'à l'utilisation.
2. Préparer la sauce BBQ. Faire chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse ou une poêle. Une fois que l'huile est chaude, ajouter les oignons hachés, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce qu'ils soient fondants et translucides.
3. Ajouter le paprika, le sel et le poivre. Bien mélanger.
4. Incorporer le reste des ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Cuire en remuant, jusqu'à ce que la sauce ait épaissi et légèrement réduit.
5. Ajouter l'effiloché et mélanger pour l'enrober de sauce. Laisser mijoter, en remuant pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que l'effiloché soit cuit.
6. Trancher les petits pains en deux et les griller légèrement.
7. Placer la moitié inférieure d'un petit pain grillé sur une assiette et y étaler une cuillerée de salade de chou. Garnir d'effiloché et de sauce, couvrir avec l'autre moitié de pain grillé et servir accompagné de cornichons et de chips.
8. Bon appétit !

Quesadilla Au Redefine Effiloché De Bœuf
Quésadillas mexicaines garnies de new-meat

Portions 4 | 30 Minutes | Difficulté ●●○

INGRÉDIENTS

4 tortillas (20-25 cm de diamètre)
100 g de cheddar, en tranches
25 g d'huile d'olive (2 cs), et un peu plus pour rissoler
160 g (1 gros) d'oignon, en lamelles
14 g (2 gousses) d'ail émincé
3 feuilles de laurier
3 g (½ cc) de sel
1,4 g (½ cc) de poivre noir moulu
1,1 g (½ cc) de paprika
2 g (½ cc) de sucre brun
14 g (1 cs) de concentré de tomate
8 g (½ cs) de sauce soja
30 g (2 cuillères à soupe) d'eau
250 g de Redefine Effiloché de bœuf
113 g (½ tasse) de crème aigre
9 g (3 cs) de ciboulette hachée
Une pincée de sel

PRÉPARATION

1. Faire chauffer 25 g (2 cs) d'huile d'olive dans une poêle ou une sauteuse à feu moyen/élevé. Une fois que l'huile est chaude, ajouter les lamelles d'oignon et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et translucides.
2. Réduire le feu, ajouter l'ail émincé et les 8 ingrédients suivants, et mélanger. Cuire en remuant pendant 1 à 2 minutes.
3. Ajouter le Redefine Effiloché de bœuf et mélanger. Poursuivre la cuisson pendant encore 5 minutes. Retirer du feu et réserver.
4. Préparer les quésadillas. Placer une tortilla sur le plan de travail et y déposer 60 g (3 cuillères à soupe bombées) de garniture refroidie au centre.
5. Déposer deux tranches de cheddar sur la garniture.
6. En commençant par la gauche, plier le bord de la tortilla vers le centre. Puis plier le bord droit pour le ramener sur le bord gauche, au centre de la tortilla, au-dessus de la garniture Plier le bord inférieur vers le centre, et rabattre le bord supérieur vers le bas, pour fermer la tortilla comme une enveloppe.
7. Garnir et plier de la sorte les 4 tortillas.
8. Mélanger la ciboulette hachée à la crème aigre, saler. Verser dans un petit ramequin et mettre de côté.
9. Graisser légèrement une poêle ou une sauteuse avec de l'huile d'olive et la faire chauffer à feu moyen/élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais pas brûlante.
10. Faire dorer délicatement les quésadillas 2 à 3 minutes de chaque côté, en les pressant doucement avec une spatule, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et que le fromage fonde.
11. Couper chaque quésadilla en diagonale pour former deux triangles.
12. Les servir aussitôt avec de la crème aigre à la ciboulette.

Redefine Effiloché De Bœuf Et Épinards Braisés
Sur son pain de maïs

Portions 4-6 | 75 Minutes | Difficulté ●●○

INGRÉDIENTS

PAIN DE MAÏS
180 g (1½ tasse) de farine tout usage
400 ml de crème aigre (crème fraîche)
156 g (1 tasse) de farine de maïs
50 g (½ tasse) de sucre
4 g (1 cc) de levure chimique
3 g (½ cc) de bicarbonate de soude
3 g (½ cc) de sel
3,5 g (1 cs) d'origan frais haché
2 œufs, battus
21 g (1 cs) de miel
25 g (1 ¾ cs) de beurre, fondu
50 g (3 ½ cs) de beurre mou, à tartiner

REDEFINE EFFILOCHÉ DE BŒUF
250 g de Redefine Effiloché de bœuf
25 g (2 cs) d'huile d'olive
140 g d'oignon, en lamelles
30 g (2 cs) SAUCE BBQ
8 g (½ cs) de sirop de dattes (Silan)
15 g (1 cs) de sauce soja
55 ml (¼ tasse) de vin blanc

ÉPINARDS
200 g d'épinards, coupés et nettoyés
2 gousses d'ail
3 g (½ cc) de sel
25 g (2 cs) d'huile d'olive
Le jus d'un demi-citron

PRÉPARATION

PAIN DE MAÏS

1. Faire chauffer le four à 175 °C.
2. Beurrer un moule rectangulaire (22,86 cm x 33 cm) et le tapisser de papier sulfurisé. Graisser le papier.
3. Tamiser les ingrédients secs dans un grand saladier.
4. Ajouter la crème aigre et mélanger.
5. Incorporer les œufs battus, un par un, puis le miel, le beurre fondu et l'origan. Bien mélanger.
6. Verser la pâte dans le moule et lisser le dessus. Cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit doré.
7. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

ÉPINARDS

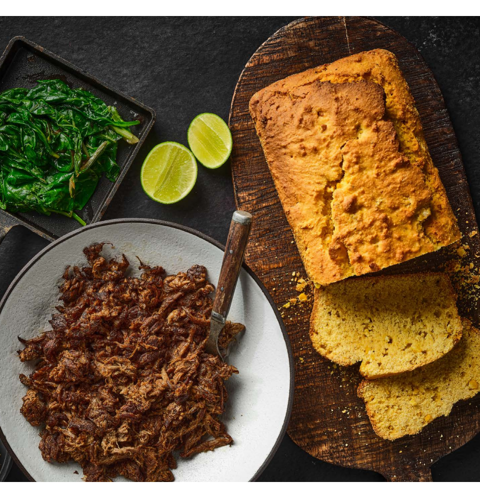
8. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou une sauteuse à feu moyen/élevé. Une fois que l'huile est chaude, ajouter les épinards, l'ail émincé et le sel.
9. Cuire jusqu'à ce que les épinards commencent à fondre.
10. Ajouter le jus de citron, mélanger. Réduire le feu, couvrir et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les épinards soient fondants, environ 2-3 minutes.
11. Retirer du feu et garder au chaud.

REDEFINE EFFILOCHÉ DE BŒUF

12. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou une sauteuse à feu moyen/élevé. Une fois que l'huile est chaude, ajouter les lamelles d'oignon et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et translucides.
13. Ajouter la sauce BBQ, le Silan, la sauce soja et le vin blanc. Mélanger. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes.
14. Ajouter le Redefine Effiloché de bœuf et mélanger. Poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les saveurs se mélangent et que l'effiloché soit bien cuit.
15. Retirer du feu et garder au chaud.

DRESSAGE

16. Découper le pain de maïs refroidi en carrés et trancher chaque carré en deux horizontalement.
17. Placer les deux moitiés, côté coupé vers le haut, sur une assiette.
18. Tartiner généreusement chaque carré de beurre mou.
19. Garnir chaque carré de pain beurré d'épinards cuits et de Redefine Effiloché de bœuf.
20. Bon appétit !



Vermicelles De Haricots Au Redefine Effiloché D'agneau
Salade asiatique de new-meat

Portions 4 | 60 Minutes | Difficulté ●●○

INGRÉDIENTS

70 g (½) d'oignon rouge
100 g de fleurettes de brocoli
150 g (2) de courgettes, coupés en quatre
230 g (1 épi) de maïs, coupé en 16
160 g (1 tasse) d'edamame ou de pois mange-tout
50 g (4 cs) d'huile d'olive
14 g (2 gousses) d'ail émincé
7 g (½) de piment rouge, finement ciselé
40 g (3 cs) de sauce soja
15 g (1 cs) de vin de riz
10 g (2 cc) de sirop de dattes (Silan)
10 g (2 cc) d'huile de sésame
5 g (1 cc) de gingembre frais émincé
3 g (½ cc) de sel
250 g de Redefine Effiloché d'agneau
200 g de vermicelles de haricots
25 g (2) de jeunes oignons, hachés
25 g (2 cs) de feuilles de coriandre
Citron vert

PRÉPARATION

1. Couper les extrémités des edamames ou des pois mange-tout, mettre de côté. Couper l'épi de maïs en quatre, puis couper chaque morceau en quartiers.
2. Faire chauffer 25 g (2 cs) d'huile d'olive dans un wok ou une poêle à feu moyen/élevé.
3. Quand l'huile est chaude, faire revenir les oignons, les fleurettes de brocoli, les courgettes, le maïs coupé et les edamames ou pois mange-tout jusqu'à ce qu'ils ramollissent et soient légèrement dorés, tout en restant légèrement croquants. Retirer du feu, et mettre de côtédans un saladier.
4. Essuyer le wok/la poêle, ajouter 25 g (2 cs) d'huile d'olive et remettre le wok/la poêle sur le feu. Quand l'huile est chaude, ajouter le gingembre, l'ail et le piment, et faire revenir jusqu'à ce que leur parfum se libère, environ une minute.
5. Ajouter le soja, le vin de riz, le Silan, l'huile de sésame, le sel et le Redefine Effiloché d'agneau. Mélanger et faire sauter pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient enrobés de sauce et bien cuits. Incorporer les légumes mis de côtéet poursuivre la cuisson pendant encore 2 à 3 minutes. Retirer du feu et garder au chaud.
6. Préparer les nouilles. Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Ajouter les nouilles et les cuire pendant deux minutes. Les égoutter et les mélanger avec 5 g (1 cc) d'huile de sésame.
7. Dresser les nouilles dans des bols préchauffés.
8. Garnir de Redefine Effiloché d'agneau et de légumes sautés. Décorer de feuilles de coriandre et de jeunes oignons hachés. Arroser de jus de citron vert. Servir avec des quartiers de citron vert.
9. Bon appétit !

Ciabatta Au Redefine Effiloché D'agneau
Sandwich garni de new-meat

Portions 1 Ciabatta | 30 Minutes | Difficulté ●○○

INGRÉDIENTS

1 ciabatta
45 g (3 cs) de mayonnaise
15 g (1 cs) de moutarde
Laitue
1 tomate moyenne, en rondelles
70 g (½) d'oignon, en fines lamelles
250 g de Redefine Effiloché d'agneau
25 g (2 cs) d'huile d'olive
2 branches de thym
4 g (1 cc) de cumin moulu
Une pincée de sel
Une pincée de poivre

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou une sauteuse à feu moyen/élevé.
2. Ajouter le thym, les épices et le Redefine Effiloché d'agneau, baisser le feu et laisser mijoter, en remuant, pendant 5 minutes.
3. Trancher la ciabatta horizontalement et tartiner chaque moitié de mayonnaise et de moutarde.
4. Sur la moitié inférieure de la ciabatta, disposer des rondelles de tomate et d'oignon, ainsi que de la laitue.
5. Déposer la préparation d'effiloché et recouvrir de la seconde moitié de ciabatta.
6. Bon appétit !

PRECISELY THE SAME
ENTIRELY DIFFERENT

www.redefinemeat.com