

Infos et Astuces Culinaires

De bonnes grillades avec la vraie viande de veau

(NAPS)—Une bonne idée pour ravir la famille et les amis à l'heure du dîner (ou même pour un déjeuner copieux) est de faire griller un délicieux plat comme celui-ci, préparé avec Lauthentique Veau D' Europe.

Burgers de veau épicés au pastrami

Quantité : 6 portions

- 12 tranches de gouda fumé, coupées en fines lamelles
- 2 tasses de choucroute, rincée et égouttée
- ¾ tasse de mayonnaise
- 1 oz de chapelure fraîche
- 4 oz de lait
- 2 cc de sel
- 2 lbs Veau haché
- 2 cc Poivre noir
- 2 cc Graines de coriandre
- ½ cc Graines de moutarde
- 1 cc de Paprika doux
- 1 cc Poudre d'oignon
- ½ cc de poudre d'ail
- 1 cc de cassonade
- ½ tasse de moutarde à l'ancienne

Placer la chapelure, le lait et le sel dans un bol et laisser tremper la chapelure jusqu'à ce qu'elle soit ramollie. Mélanger le veau avec le mélange de chapelure et former six galettes. Faire griller les grains de poivre, la coriandre et les graines de moutarde dans une poêle sèche. Laisser refroidir et les mouliner avec le paprika, la poudre d'oignon, la poudre d'ail et la cassonade. Enduire les steaks hachés du mélange d'épices. Faire chauffer le gril à feu moyen-vif. Faire griller les hamburgers jusqu'à la cuisson désirée, mais au moins à 71 °C (160 °F) pour des raisons de sécurité alimentaire, en ajoutant une ou deux tranches de fromage sur chaque hamburger vers la fin, pour le faire fondre légèrement. Tartiner le fond du pain de mayonnaise et le recouvrir de moutarde à l'ancienne. Placer le hamburger sur le fond, recouvrir de choucroute et recouvrir du pain.

Aussi faciles à préparer qu'agréables à manger, ces hamburgers sont meilleurs parce qu'ils sont préparés avec de la véritable viande de veau européenne. Recherchée pour sa couleur claire, son goût et sa texture délicats, la viande de veau européenne est depuis longtemps tenue en haute estime par les chefs cuisiniers du monde entier. De plus, la législation de l'Union européenne (UE) garantit le respect de normes strictes en matière de bien-être animal, de sorte que les consommateurs du monde entier peuvent avoir confiance Lauthentique Veau D' Europe, considérée tout simplement comme la



Les hamburgers de veau aux épices Pastrami, fraîchement sortis du gril, peuvent donner un air de fête à n'importe quel jour.

meilleure viande de veau au monde.

Heureusement, un large choix de veau européen de haute qualité est disponible dans tout le Canada. Demandez à votre détaillant local de vous fournir de la viande de veau européenne.

En savoir plus

Pour en savoir plus sur la dégustation et l'achat Lauthentique Veau D' Europe, ainsi que pour obtenir de délicieuses recettes, visitez le site www.trustedveal.com.

D'autres façons amusantes de profiter du temps chaud

En plus de bien manger, il existe d'autres façons pour les familles de s'amuser pendant la saison chaude.

1. Une excursion de camping—dans la cour arrière. Installez une tente ou simplement des sacs de couchage sur une partie plane de la pelouse et sous les étoiles. Vous pouvez vivre l'aventure du camping tout en étant en sécurité près de chez vous.

2. Une autre idée géniale est de visiter un marché de producteurs. Vous et vos enfants pourrez cueillir les meilleurs fruits et légumes auprès des agriculteurs locaux et préparer votre prochain menu.

3. Observez les oiseaux, voyez quels amis à plumes fréquentent votre quartier. Prenez un livre d'oiseaux et notez les espèces que vous voyez. Prenez leurs photos et enregistrez leurs chants. Envisagez d'acheter ou de construire une mangeoire pour votre jardin afin de pouvoir les observer depuis chez vous.



Co-funded by
the European Union

