

Septembre 2017

Un nouveau livre de recettes consacré au gibier

L'EAFa (Association européenne de la feuille d'aluminium) est heureuse d'annoncer la publication d'un tout nouveau livre de recettes en ligne dédié au gibier sauvage, qui regroupe diverses préparations rendues possibles grâce à la feuille d'aluminium.

Ce livre témoigne d'un retour en grâce du gibier, tel que le sanglier et le chevreuil, dans les préparations culinaires. C'est pourquoi il ne contient pas seulement d'excellentes recettes à tester, mais également des conseils utiles sur les propriétés nutritionnelles de ces morceaux de venaison et sur la meilleure façon de les conserver au congélateur. Il montre également en quoi la feuille d'aluminium s'impose comme le partenaire idéal pour cuire ces viandes à la perfection ainsi que pour les conserver.



L'Association a fait appel à Ed van de Schootbrugge, champion d'Europe de barbecue 2012, pour concocter une délicieuse gamme de recettes au barbecue qui, toutes, mettent en œuvre le papier d'aluminium ménager ou des barquettes en aluminium dans la préparation et la cuisson au grill. Pour chaque type de venaison, trois recettes sont proposées, parmi lesquelles un rôti de sanglier tranché et un filet de chevreuil aux truffes et asperges.

Outre ces succulentes recettes, le livre, qui peut être téléchargé sur le site web « Cuisine » de l'EAFa (bbq.alufoil.org), explique également les origines des viandes et de quelle façon elles nous offrent leur goût si unique. Par exemple, la viande de chevreuil possède un goût très délicat car l'animal se nourrit uniquement de pousses tendres, de feuilles et d'herbes fraîches.

Les mets de qualité, tels que la venaison, méritent que l'on emploie un matériau approprié pour garantir le meilleur en termes de protection, de réduction des déchets et de conditions d'hygiène, mais aussi de cuisson. Or la feuille d'aluminium est bien le matériau le plus approprié à la cuisson au barbecue car elle allie une grande résistance à la chaleur à une protection et une conservation parfaites des aliments.

Le livre montre en quoi la feuille d'aluminium et les conteneurs en aluminium constituent les meilleurs matériaux pour cuisiner et emballer le gibier. Alors n'hésitez pas à libérer votre côté sauvage et à goûter ces nouveaux délices !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Rendez-vous sur le site bbq.alufoil.org pour télécharger le livre « Wild BBQ Recipes » et bien d'autres délicieuses recettes spéciales barbecue.

Informations complémentaires : Guido Aufdemkamp, directeur exécutif

L'Eafa (European Aluminium Foil Association) est l'association internationale qui représente les entreprises impliquées dans le laminage de la feuille d'aluminium et dans la fabrication de systèmes de fermeture en aluminium, de conteneurs en aluminium semi-rigides et de divers types d'emballage souple. Elle réunit plus de 100 sociétés issues d'Europe occidentale, centrale et orientale.