



L'Irish Angus

- LE BŒUF IRLANDAIS -



L'Irish Angus

Fruit d'un élevage maîtrisé, s'appuyant sur le savoir-faire de nos éleveurs et sur un terroir unique avec une herbe abondante, le bœuf irlandais Angus offre des qualités organoleptiques reconnues tant par les professionnels que par les consommateurs à la recherche d'une viande tendre, au grain exceptionnel. La zone principale d'élevage des bovins en Irlande se trouve au centre du pays.

Les troupeaux sont majoritairement élevés dans des petites exploitations familiales avec une faible densité d'occupation afin notamment de privilégier une vie paisible et sans stress pour les bêtes. Cette absence de stress fait qu'il n'y a aucune acidité dans la viande. Grâce à ces bienfaits naturels, la viande est reconnue pour sa qualité, sa tendreté et son goût exceptionnel.



L'élevage à l'herbe

En Irlande, la terre agricole est composée à 80 % de pâturages. Cette prépondérance naturelle de pâturages, la plus forte d'Europe, permet de satisfaire les besoins en alimentation naturelle des troupeaux. La viande de bœuf élevée à l'herbe a une couleur, un goût, une texture et des qualités nutritionnelles qui diffèrent de la viande de bœuf élevée au grain. Enfin, cet élevage à l'herbe permet de créer un persillage intramusculaire plus tôt dans la vie de l'animal et une distribution équilibré du gras.

Les races à viande, des produits d'excellence

Le Irish Angus est reconnu dans le monde entier pour sa qualité, sa tendreté et son goût incomparable.



Bœuf en sauce à l'irlandaise



Ingrédients

(pour 6 personnes)

- 1 kg de basse côte coupée en dés de 3 cm par 3 cm
- 1 oignon finement haché (ou plus selon les goûts)
- 6 carottes coupées en morceaux de 3 cm
- une branche de céleri finement haché
- 100g de petits champignons
- 1 boîte de tomates en morceaux (400g)
- 1 bouillon de bœuf
- 2 c. à soupe sauce Worcestershire
- thym, laurier
- ail (facultatif)

La recette :

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 240 minutes

Préchauffer le four à 130°C (thermostat 4/5). Dans une marmite pouvant aller au four, faire colorer les oignons dans de l'huile d'olive. Faire frire la viande séparément pour la dorer ; ne pas la cuire complètement. Ajouter la viande aux oignons puis les champignons, le céleri et les carottes. Ajouter les tomates et le bouillon de bœuf (suffisamment pour recouvrir le tout). Ajouter laurier, thym, Worcestershire sauce, sel, poivre et enfourner pendant 4 heures pour une viande confite et tendre. Servir avec une purée de céleri, de carotte ou de pomme de terre maison.