Des VIANDES irréprochables, savoureuses et fondantes

Antonio Spinelli, Katleen Van Engelandt, Franco Spinelli.

^^ Des rayons rutilants, proposant les viandes les plus impeccables du monde.

<<Une viande exquise, le bœuf du Limousin que Van Engelandt vient de rentrer dans ses rayons. Avec sa belle couleur rouge profond, sa chair bien structurée et marbrée à souhait, sa fibre fine, c'est un régal. Une des grandes fiertés des Français que ce boeuf du Limousin au statut particulier : il a obtenu un Label Rouge "Blason Prestige", célébrant sa succulence et le sérieux de ses conditions d'élevage (une alimentation traditionnelle à l'herbe et des contrôles de l'élevage à l'étal).

<< Ces côtes d'agneau fraîches de Nouvelle-Zélande, un pays composé à 50% de pâturages, arrivent par avion. Leur saveur est exceptionnelle. Tendres et juteuses, elles ont une graisse ferme, lisse et douce, d'un blanc crémeux. Franco Spinelli apprécie le fait qu'elles soient " prêtes à l'emploi " : le train de côtes a déjà été scié, nettoyé et dégraissé. A servir, selon le chef, avec du jus de veau et du romarin.

Van Engelandt *Bureau et Hall de Vente: rue Ropsy Chaudron, 83, 1070 Bruxelles. Tél: 02/ 521 63 06 - Fax: 02/ 522 11 24*

San Daniele *Avenue Charles-Quint, 6 1083 Ganshoren - Tél : 02/ 426 79 23 Fax : 02 426 92 14 - Fermé dimanche et lundi soir*

Qu'attend-on d'une viande?

Qu'elle procure des émotions gustatives. C'est pourquoi il est essentiel de connaître les bonnes adresses et de faire confiance à son boucher.

Van Engelandt est incontournable Une équipe de professionnels est en permanence en quête de viandes rares qui donneront du bonheur à table.

Les meilleurs chefs – et les particuliers – fréquentent cette maison qui décline au quotidien le terme " qualité ".

Avec Katleen Van Engelandt, le chef Franco Spinelli et Antonio son père, propriétaires du " San Daniele " à Ganshoren (qui vient d'obtenir une étoile) ont fait le tour de rayons très engageants qui éveillent franchement l'appétit.

Admirez cet Angus irlandais. Au toucher, il est ferme et élastique. Il est persillé à souhait, sa couleur est d'un rouge brillant soutenu, sa chair sera fondante.

Le goût de la viande de boeuf, c'est avant tout celui de son gras qui lui donne sa saveur caractéristique et subtile. Une viande trop maigre est sèche et moins goûteuse. Comme une viande pas assez rassise, à la couleur rouge pâle, qu'il faut fuir absolument. Ici, pas de doute : cet Angus irlandais fera vivre un grand moment.

Franco Spinelli se réjouit déjà de la façon dont il préparera cet Angus irlandais, une de ses viandes préférées, qu'il a mises à la carte du San Daniele. Il la saisira à l'huile d'olive, la laissera reposer pour que les sucs s'y répandent, la coupera en éventail, la saupoudrera de fleur de sel et la servira avec un accompagnement dont voici le secret :
1 échalote hachée, des fines herbes (ciboulette, persil, cerfeuil), 3 à c de vinaigre balsamique, 4 à 5 c à soupe d'huile d'olive. Mélangez le tout pour obtenir une sorte de sirop. Ajoutez de la fleur de sel. Nappez la viande. Garnissez de quelques feuilles de roquette assaisonnées et de lamelles de Parmigiano Reggiano.