

Mallory Gabsi : Présent au SIRHA 2021 !

Pour la deuxième année consécutive, le chef Mallory Gabsi est ambassadeur de la campagne "C'est de la dinde!" co-financée par l'Union européenne, et pilotée par le CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française). Afin de vous faire redécouvrir une recette de votre enfance, notre chef sera présent au SIRHA Lyon, le salon de référence mondial du Food service et de l'hospitalité.

C'EST DE LA
DINDE!

DE NOS RÉGIONS, DE QUALITÉ,
GARANTIE PAR LES NORMES
EUROPÉENNES



"Avoir l'occasion de reprendre les salons en physique, est pour moi un réel plaisir ! Je me réjouis de pouvoir partager, à nouveau, mes recettes et mes connaissances et particulièrement à l'occasion du SIRHA. Participer à un salon d'une si grande ampleur est toujours excitant !"

ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL

Cette année, les visiteurs du SIRHA Lyon auront l'occasion de déguster une des recettes phare du chef **Mallory Gabsi** ! Point de rencontre, de passage et de partage pour tous les acteurs du milieu du Food Service et de l'hospitalité, le SIRHA Lyon se tiendra cette année du 23 au 27 septembre.

A l'occasion de cet événement mondial, notre chef sera de retour le **vendredi 24 septembre** avec des recettes de dinde toujours aussi gourmandes ! Il continue de séduire nos papilles en nous faisant redécouvrir tous les atouts d'une viande savoureuse, peu calorique, mais riche en protéines ! En attendant de découvrir la fameuse recette que notre chef réalisera, découvrez celle des **tenders de dinde accompagnés de leur sauce vierge** !

SUR LE WEB ET LES RÉSEAUX SOCIAUX

Pour en savoir plus sur la **volaille européenne**, rendez-vous sur le site et les réseaux sociaux de la campagne. Vous y trouverez également les **recettes et astuces** de notre chef ambassadeur Mallory Gabsi :



eu-poultry.eu



&



jaimeladinde



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Plaisir d'Europe



TENDERS DE DINDE À LA SAUCE VIERGE

PREPARATION



25 min + 5 min

INGREDIENTS



2 personnes

- 1 cuisse de dinde
- 1 tomate
- 1 citron vert
- Olives vertes
- Œufs
- Farine
- Céréales corn flakes
- Jus d'oignon
- Ail
- Paprika
- Piment rouge égrainé
- Huile d'olive
- Vinaigre de vin rouge
- Panko : chapelure asiatique
- Pignon de pin
- Basilic
- Cébette
- Persil plat
- Coriandre moulue
- Epices à volaille

1/ Préparation de la dinde Désosser et dénervé la cuisse de dinde. Tailler des bandes de 5 à 10 cm sur 2 à 3 cm. Assaisonner avec le piment d'Espelette, les épices à volaille, sel et poivre.

2/ Préparation de la chapelure Préparer 3 récipients : un avec de la farine, un avec les blancs d'œufs et un avec un mélange de céréales corn flakes écrasées à la main et de la chapelure panko. Tremper ensuite les morceaux de dinde dans la farine (bien enlever l'excédent), dans le blanc d'œuf puis dans le mélange céréales/chapelure panko.

3/ Préparation de la sauce vierge Faire torrifier les pignons de pin à la poêle. Dans un mixeur, ajouter 1 tomate sans pépins, 1 demi-piment dégrainé, 1 jus d'oignon, quelques feuilles de basilic, de persil plat, de cébette, coriandre moulue, quelques olives vertes, 1 gousse d'ail, une pincée de paprika et le jus d'un citron vert, un filet vinaigre vin rouge et 1 jaune d'œuf. Monter la sauce en ajoutant l'huile d'olive ou huile de pépin de raisin.

4/ Cuisson et dressage Préchauffer la friteuse à 170 degrés. Mettre les tenders 4 minutes à la friteuse. Déposer les tenders dans un plat, ajouter du persil plat haché sur le dessus et des épices à volaille.

CONTACT PRESSE :

Sopexa France : Pauline BOUDARD
 Ligne directe : +33 (0)1 55 37 50 34
 Mobile : +33 (0)6 12 86 39 33
 Mail : pauline.boudard@sopexa.com



CAMPAGNE FINANÇÉE
 AVEC L'AIDE DE
 L'UNION EUROPÉENNE



Plaisir d'Europe