

# Dernières soirées d'été, les 3 conseils pour en profiter autour d'un délicieux barbecue

*Le projet européen «Trust Your Taste, Choose European Quality» livre 3 précieux conseils pour profiter des derniers barbecues de l'été.*

BRUXELLES, BELGIQUE, September 4, 2023 /EINPresswire.com/ -- Après avoir consulté au moins 1 fois par jour les prévisions météo au cours de cet été, les Belges sont unanimement d'accord : cela ne peut finir ainsi. Alors qu'il ne reste que 21 jours d'ici la fin de l'été, les soirées estivales vont reprendre bon train avec le retour des vacanciers. Tous regroupés autour du barbecue, les Belges profiteront encore de l'été jusqu'au bout. Le projet européen «[Trust Your Taste](#), Choose European Quality» livre 3 précieux conseils pour les cuisiniers en chef et ceux d'un soir.



Délicieuses Spareribs

## 1. La provenance de la viande est d'une grande importance

Un bon repas commence dès l'étal du boucher. Plutôt que de choisir au moins cher ou au plus appétissant, il faut regarder son origine. La viande de porc européenne offre une qualité supérieure. Les élevages se distinguent par des normes élevées de production, leur traçabilité impeccable, la sécurité alimentaire inégalée, l'alimentation de qualité dont bénéficie l'animal et l'héritage d'un savoir-faire traditionnel. Ces éléments combinés confèrent à la viande de porc européenne un goût exceptionnel, en en faisant un choix privilégié pour les consommateurs soucieux de la qualité et du bien-être animal.

## 2. Une viande adaptée au barbecue également

Il existe de nombreuses variétés de viandes qui conviennent parfaitement au barbecue. Parmi la viande de porc, les côtelettes, plus communément appelées «spare ribs» sont un incontournable. En Belgique, elles sont traditionnellement marinées avec un mélange d'herbes

méditerranéennes, de l'huile d'olive extra vierge et du jus de citron. Les saucisses sont quant à elles les incontournables lors d'un barbecue. D'ailleurs, il ne faut oublier pas le dicton, «si la viande est bonne: pas besoin de sauce». Envie d'étonner ses invités? Pourquoi ne pas enrober une longe de porc de fines tranches de coppa, avant de la faire cuire doucement. Effet garanti.

### 3. Le barbecue ou l'art de la maîtrise

Même si l'Homme maîtrise le feu depuis quelques temps... La viande de porc n'en requiert pas moins une attention particulière, avec des temps de préparation plus longs et des températures plus douces que d'autres viandes. L'astuce est de disposer la viande sur la partie extérieure de la grille pour une cuisson lente et uniforme qui préserve toute sa tendresse.

Pour une cuisson au gaz, le temps de cuisson sera beaucoup plus court qu'au charbon. Il faudra veiller à ne pas trop s'éloigner du barbecue sinon la viande risque d'être trop sèche, ce qui entrainera la déception des invités. Pour la cuisson au charbon, l'art c'est d'attendre que les braises soient couvertes d'une fine couche de cendres blanches. C'est là le moment idéal pour démarrer la cuisson.

En résumé, après un été capricieux, septembre est l'opportunité parfaite pour profiter des derniers barbecues de la saison. Sur le site [www.trustyourtaste.eu](http://www.trustyourtaste.eu), d'autres conseils avisés sur la préparation de la viande de porc y sont donnés et permettront aux invités de se régaler et d'en redemander.

Caroline Mouzon

Ribbon Agency

+32 498 97 87 57

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/653216555>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2023 Newsmatics Inc. All Right Reserved.