

Rôti de boeuf Highland de Jadhore

Rôti de boeuf Highland de Jadhore côte ou pointe de surlonge
700 g à 1 kg (1 1/2 à 2 1/2 lb)
Moutarde de Dijon, gousses d'ail en lamelles, épices à bifteck

Sauce:

50 mL (1/4 de tasse) de vin rouge
1 oignon moyen, haché
1 sachet (41g) de sauce au poivre
50 mL (1/4 de tasse) de crème fraîche (optionnel)

Chauffer le four à 160°C (325° F)

Avec un couteau, faire des entailles dans la viande et y insérer les lamelles d'ail. Badigeonner la viande de moutarde de Dijon et la saupoudrer d'épices à bifteck. Placer une grille dans un plat allant au four, y déposer le rôti et ajouter 50 mL (1/4 de tasse) d'eau.

Cuire à découvert pendant 44 minutes/kg (22 minutes /lb) à une température interne de 63°C (145°F) pour une cuisson mi-saignante afin que le **boeuf Highland de Jadhore** soit juteux et conserve toute sa saveur. Laisser reposer le rôti 5 minutes avant de servir. Puis, le couper en tranches minces, dans le sens contraire du grain, et le napper de sauce.

Sauce:

Dans une poêle, faire mijoter à feu doux le vin rouge et l'oignon jusqu'à ce que le liquide soit diminué du quart. Ajouter le mélange de sauce au poivre, en suivant les indications sur le sachet. Cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter la crème, si désiré.

Jadhore Highland Roast Beef

Jadhore Highland Roast rib or sirloin tip
700 g to 1 kg (1 1/2 to 2 1/2 lb)
Dijon mustard, slivers of garlic, steak spice

Sauce:

50 mL (1/4 cup) red wine
1 medium onion, chopped
1 envelope (41g) pepper sauce mix
50 mL (1/4 cup) heavy cream (optional)

Heat oven to 160°C (325°F).

With sharp knife, cut small gashes into meat all over. Insert slivers of garlic into gashes. Coat with Dijon mustard and steak spice seasoning. Place roast on a rack in a shallow roasting pan and add 50 mL (1/4 cup) water to pan. Roast, uncovered, for 44 min/kg (22 min/lb) to an internal temperature of 63°C (145°F) for medium-rare. We recommend **Jadhore Highland Beef** be cooked to medium-rare for maximum juiciness and enjoyment. Let the roast rest for 5 minutes before serving. To serve, cut the roast into thin slices across the grain. Serve with the sauce.

Sauce:

In small saucepan, simmer red wine and chopped onion until the liquid is reduced by a quarter. Stir in the pepper sauce mix, following the package instructions. Simmer for 5 minutes or until thickened. Stir in cream, if desired.

Pourquoi choisir le boeuf *Highland de Jadhore*?

Vous pouvez être fier
de servir notre boeuf parce que:

- *nos animaux sont élevés naturellement. Ils circulent librement et profitent à l'année de la vie de troupeau;*
- *nous nourrissons nos bovins d'une ration des meilleurs grains sans utilisation d'hormones;*
- *le boeuf Highland de Jadhore est élevé dans les Cantons-de-l'Est sur une terre ancestrale et perpétue le rêve de la ferme familiale.*

Why choose *Jadhore Highland Beef*?

You can be proud to serve our beef because:

- *our animals are raised naturally, ranging freely in pasture year-round, enjoying the natural rhythm of herd life;*
- *we feed only the best quality ration to our cattle, without the use of hormones;*
- *Jadhore Highland Beef is raised in the Eastern Townships on heritage farmland, keeping the family farm dream alive.*

Jadhore le boeuf *Highland*



www.jadhore.ca

Comment apprêter le boeuf Highland de Jadhore

Le boeuf Highland de Jadhore est naturellement maigre et seule une cuisson appropriée en fera ressortir toute la saveur et le gardera tendre et juteux. Aussi, chaque coupe de viande requiert une cuisson distincte.

Cuisson rapide / à la poêle ou sur le grill

Les coupes pour la cuisson rapide incluent les biftecks d'ailoyau, de côte et de surlonge. Badigeonner chaque côté du bifteck avec un peu d'huile d'olive et saupoudrer d'épices. Saisir les deux côtés à feu vif, puis terminer la cuisson à feu moyen. Pour que la viande conserve son jus et reste tendre, nous suggérons de déguster le boeuf Highland de Jadhore mi-saignant à une température interne de 63°C (145°F). Si vous préférez une viande bien cuite, nous conseillons de la faire mariner au réfrigérateur de 1 à 3 heures avant la cuisson.

Cuisson lente / braisée

Les coupes braisées comprennent le rôti de palette, le rôti de côtes croisées, les jarrets et les cubes d'épaule ou de ronde. Les cuire lentement à basse température et dans un liquide rehausse toute la saveur de ces coupes. Assaisonner le boeuf et faire dorer la viande dans un peu d'huile d'olive sur un feu, de moyen à élevé, pendant 8 à 10 minutes. Placer la viande dans un plat allant au four et ajouter des oignons, de l'ail et des herbes. Couvrir le fond de votre plat et une partie de la viande d'un liquide tel que du jus de tomates, du bouillon ou du vin rouge. Mettre un couvercle et cuire au four à 160°C (325°F), les cubes de 1 à 2 heures et les rôtis de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la viande s'effiloche. S'assurer qu'il y ait constamment du liquide dans le plat. On peut aussi ajouter des légumes dans les 30 à 60 dernières minutes de la cuisson.

Hambourgeois

Le plat favori de l'été ! Nous vous recommandons d'ajouter des fines herbes et des épices ainsi qu'un oeuf battu pour 500 g (1lb) de boeuf haché Highland de Jadhore. Amorcer la cuisson des boulettes de viande à feu élevé et la terminer sur un feu plus doux. S'assurer que la viande soit bien cuite avant de la servir, jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture rapide, inséré par le côté de chaque boulette de viande, indique 71°C (160°F).

Saucisses

Pour garder les saucisses juteuses, NE PAS PERFORER LE BOYAU! Faire dorer les saucisses sur un feu, de moyen à élevé, dans une petite quantité d'huile d'olive pendant 4 à 5 minutes. Ajouter suffisamment d'eau pour couvrir le fond de la poêle. Mettre un couvercle et laisser mijoter de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'un thermomètre digital à lecture rapide, inséré sur la longueur de chaque saucisse, indique 71°C (160°F).



Tips for cooking Jadhore Highland Beef



Jadhore Highland Beef is naturally lean, and proper cooking is the key to bringing out the best flavour while maximizing juiciness and tenderness. Different cuts of beef should be cooked in different ways to enjoy them at their best.

Quick Cooking / Pan-Fry / Grilling

Cuts for quick cooking include T-bone steak, rib steak and sirloin steak. Lightly coat each side of your steak with pure olive oil and rub with spices. Quickly sear the steaks over relatively high heat, then lower the heat to medium to finish the cooking more gently. We recommend Jadhore Highland Beef be cooked to medium-rare, an internal temperature of 63°C (145°F), for maximum juiciness and enjoyment. If you prefer your meat well-done, we suggest marinating your steaks under refrigeration for 1 to 3 hours before cooking.

Slow Cooking / Braising

Cuts for braising include blade roasts, cross rib roasts, shanks and stewing cubes. A longer, slower cooking method with some cooking liquid brings out the best flavour in these cuts. Braising is an excellent way to use less tender cuts and the flavour is delectable. Season the beef and brown all over in a bit of olive oil over medium-high heat for 8 to 10 minutes. Place meat in an oven proof casserole and surround it with onions, garlic and herbs. Add a liquid of your choice such as tomatoes, broth, red wine etc. to cover the bottom of the pan and come part way up the meat. Cover tightly and cook meat in a 160°C (325°F) oven, cooking stewing cubes 1 to 2 hours or roasts and shanks for 3 to 4 hours or until fork tender. Check occasionally while cooking to ensure some liquid remains in the pot. Other root vegetables may be added in the final 30-60 minutes of cooking.

Hamburgers

Hamburgers are a fun summer favourite! We suggest adding herbs, spices and a beaten egg to each 500 g (1 lb) of Jadhore Highland ground beef. Hamburgers may be started over high heat, but then should finish cooking on a more gentle heat. Hamburgers must be completely cooked through before serving. Cook until digital rapid-read thermometer inserted sideways into each patty reads 71°C (160°F).

Sausages

To maintain the juiciness of your sausage, DO NOT PRICK THE CASING! Brown the sausages over medium-high heat in a small amount of olive oil for 4-5 minutes. Add enough water to cover the bottom of the pan. Cover and simmer an additional 8 to 10 minutes until digital rapid-read thermometer inserted lengthwise into sausage reads 71°C (160°F).