

**Dernières soirées d'été, les 3 conseils pour en profiter**  
**Encore quelques jours avant de remiser le barbecue : il est temps de tout donner !**

**Bruxelles, le 31 août 2023 – 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.**

**1- La provenance de la viande, tu vérifieras**

Un bon repas commence dès l'étal du boucher. Plutôt que de choisir au moins cher ou au plus appétissant, regardez 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, tu choisiras**

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. N'oubliez pas le dicton, « si la viande est bonne : pas besoin de sauce ». Envie d'étonner vos invités ? Enrobez une longe de porc de fines tranches de coppa, avant de la faire cuire doucement. Effet garanti !

**3- Le barbecue, tu maîtriseras (ou tu passeras la main)**

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 ? Disposez la viande sur la partie extérieure de la grille pour une cuisson lente et uniforme qui préserve toute sa tendresse. Si vous optez pour une cuisson au gaz, sachez que votre temps de cuisson sera beaucoup plus court qu'au charbon. Ne vous éloignez donc pas trop sinon la viande risque d'être trop sèche et vos invités déçus. 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. Rendez-vous sur [www.trustyourtaste.eu](http://www.trustyourtaste.eu) pour d'autres conseils avisés sur la préparation de la viande de porc et garantisiez des moments gourmands à vos invités.