

Il existe une infinité de recettes de cuisine autour du chevreau aussi délicieuses les unes que les autres... laissez vous tenter !

Chevreau de lait à l'oseille pour 4 personnes

800g de viande de chevreau de lait - 1 oignon
2 verres de bouillon - 80g de jeune oseille - 1 jaune d'œuf

Chevreau de lait

Faites revenir dans une sauteuse 800 g de chevreau coupé en morceaux avec du beurre. Quand la viande est dorée retirez-la et faites blondir un oignon finement coupé. Saupoudrez avec 1 c. à soupe de farine et arrosez de 2 verres de bouillon. Salez, poivrez et ajoutez 80 g de jeune oseille (l'oseille peut aussi être remplacée par de l'ail et du persil). Remettez le chevreau au bout de quelques instants et laissez mijoter 35 mn. Pour servir disposez la viande sur un plat chaud : avant de l'arroser avec la sauce, liez-la hors du feu avec un jaune d'œuf.
Le chevreau doit être cuit à point avec très peu ou pas de rosée entre ses chairs. Veillez cependant à ne pas prolonger la cuisson au risque de dessécher la viande.

Source : La Gastronomie française <http://cuisines.free.fr/>

Épaule de chevreau rôtie pour 5 personnes

1 épaule de chevreau (environ 1,2 kg) - 5 gousses d'ail
1 cuill. à soupe de mélange paprika/piment d'Espelette
3 cuill. à soupe d'huile d'olive

Chevreau lourd

Pilez l'ail jusqu'à obtenir une pâte. Ajoutez le sel et le mélange paprika/piment puis versez progressivement l'huile d'olive en continuant de piler. Une fois la pâte homogène, enduisez en l'épaule et laissez reposer au réfrigérateur quelques heures.
Faites préchauffer le four à Th 6-7 et faire cuire le tout 30 mn. Puis baissez le four à Th 5 et laissez une heure en retournant une ou deux fois et en arrosant avec le jus de cuisson de temps en temps.
La viande doit être bien dorée et la peau croustillante. Vous pouvez la servir avec des pommes de terre rôties.

Source : www.cuisine-pied-noir.com

Blanquette de chevreau à l'ancienne pour 7 personnes

Brouillard

1,5 kg de viande de chevreau - 2 oignons ; 6 gousses d'ail ; 2 carottes
thym-laurier ; 20 cl de vin blanc - 1 cuill. à soupe de moutarde forte

Dans une grande cocotte faites revenir les morceaux de viande de tous côtés dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Ajoutez ensuite les oignons émincés et les carottes coupées en lamelles. Saupoudrez de farine, mouillez avec le vin blanc sec et ajoutez 1 cuillère à soupe de moutarde forte. Recouvrez d'eau et amenez à ébullition.
Ajoutez l'ail en chemise, le thym et le laurier et faites cuire à feu doux environ 1 heure. La viande est cuite lorsqu'elle se détache facilement des os.

Source : d'après une recette de Angélique Cassagne

La chèvre pyrénéenne : une race locale à préserver



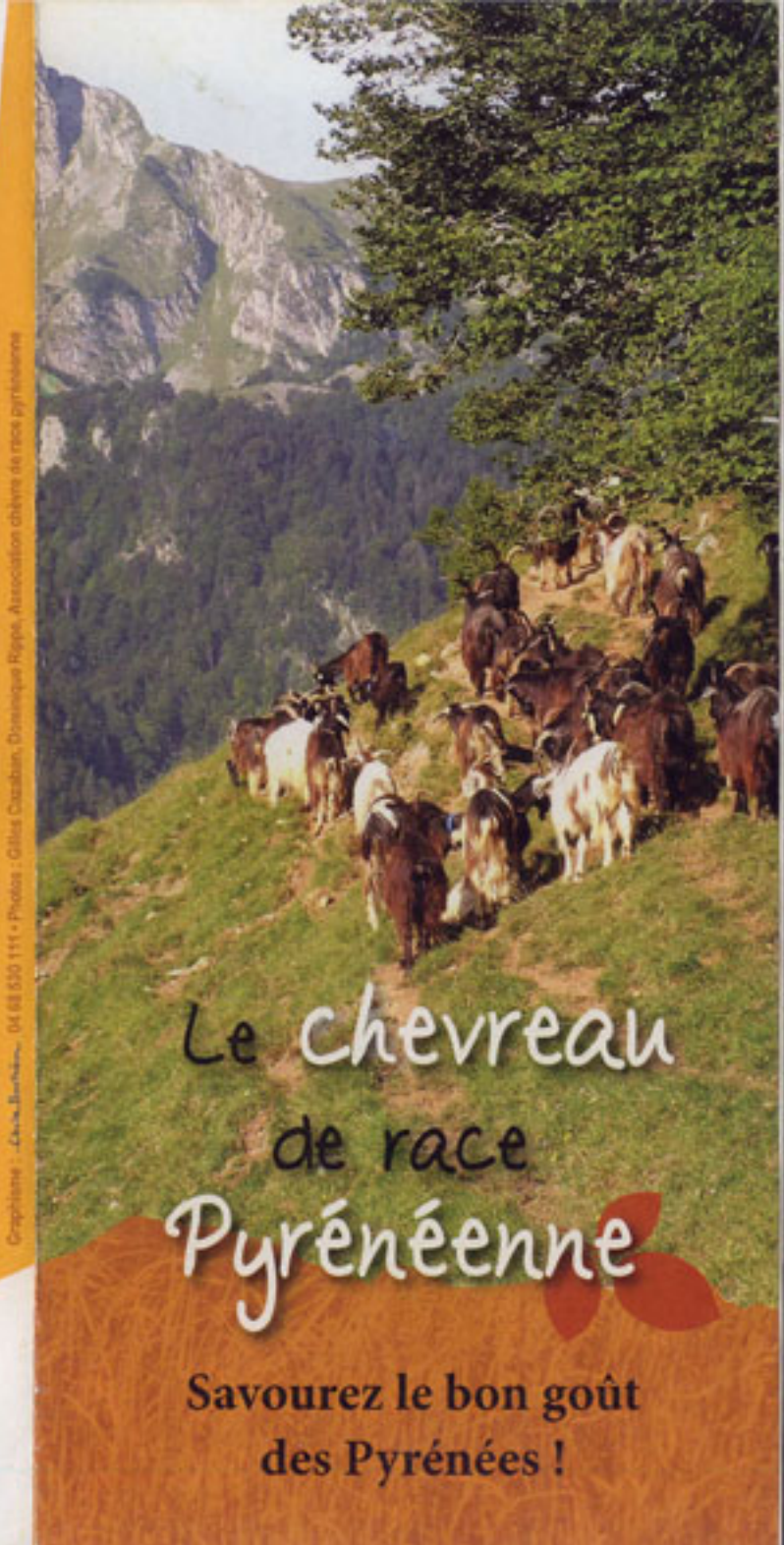
Race à faible effectif, la chèvre des Pyrénées est une chèvre autochtone à poil long, traditionnellement présente sur toute la chaîne des Pyrénées. Redécouverte dans les années 80, cette race locale qui a failli disparaître, fait aujourd'hui l'objet d'un programme de conservation.

Outre la sauvegarde de la race, l'Association la Chèvre de Race pyrénéenne travaille à développer les productions de qualité qui en sont issues.



Association "La Chèvre de race pyrénéenne"
32 avenue du Général de Gaulle - 09000 Foix
Tél. 05 61 02 14 19 - Fax : 05 61 02 89 60
e-mail : asso.chevre.pyr@free.fr
<http://asso.chevre.pyr.free.fr>

La filière chèvre des Pyrénées reçoit le soutien financier de :



Le chevreau de race Pyrénéenne

Savourez le bon goût des Pyrénées !

Chevreux de lait, chevreux lourds ou brouillards, il y en a pour tous les goûts et pour toutes les saisons !

Les éleveurs commercialisent plusieurs types de chevreux :



Le brouillard : c'est un chevreau élevé sous la mère, il a plus de 6 mois et passe au moins 2 mois dans les parcours ou les estives pyrénéennes en compagnie de sa mère. Les chevreux pèsent alors au minimum 10 kg de viande. (Les mâles sont castrés).

Plus ferme et moins grasse que celle de l'agneau, la viande de brouillard vous étonnera : en blanquette, en civet ou simplement dorée au four vous allez vous régaler !



Le chevreau de lait : nourri exclusivement au lait de sa mère, il est abattu avant l'âge de deux mois (5 à 9 kg de viande).

Sa viande, très fine et de couleur claire, est fondante et douce.



Le chevreau lourd : nourri au lait de sa mère, il la suit généralement dans les pâturages jusqu'à l'âge de 3 ou 4 mois (8 à 10 kg de viande).

C'est une viande tendre et douce, dont la couleur et la saveur sont plus prononcées que celle du chevreau de lait, ce qui en fait une viande exceptionnelle.



Une viande saine issue d'élevages traditionnels

L'alimentation des troupeaux de chèvres de race pyrénéenne est basée sur le pâturage en prairie, dans les bois ou sur les estives. Dans ces systèmes extensifs, les chèvres ne sont généralement rentrées dans les granges que lors des grands froids et pour les mises bas, en hiver. Elles reçoivent alors une alimentation naturelle à base de foin et de céréales.

L'alimentation des chevreux est entièrement naturelle puisqu'ils tètent le lait de leur mère jusqu'à un âge avancé. Certains suivent leur mère en estive pour aller brouter la bonne herbe de nos montagnes. Chez les producteurs de chevreux lourds ou de brouillards élevés sous la mère, le lait est exclusivement réservé aux chevreux. C'est une spécificité des élevages de chèvres de race pyrénéenne.

Fort de son lien avec une race et un territoire spécifiques, le chevreau de race pyrénéenne est un produit authentique. Le respect d'un rythme de croissance naturel lui confère un goût unique. Laissez-vous séduire !



Peu connue du grand public, la viande de chevreau a toujours été largement consommée dans les vallées pyrénéennes. Elle est de plus en plus appréciée par une clientèle de connaisseurs.

Pourquoi consommer de la viande de chevreau de race pyrénéenne ?

La viande de chevreau est une viande délicieuse. Originale, elle est idéale pour les repas de fêtes, en famille ou entre amis. Consommer du chevreau de race pyrénéenne, c'est aussi favoriser la pérennité de cette race à faible effectif. En effet, lorsqu'il existe un débouché suffisant, cela incite les éleveurs à faire reproduire leurs animaux en race pure, ce qui permet le dynamisme de la race et le maintien de sa diversité génétique.

Des atouts diététiques

La viande de chevreau est moins calorique que la viande de bœuf ou d'agneau. C'est une viande plutôt maigre qui conviendra à tous les gourmets.

