



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0
Téléphone : 450-288-0446
Sophie Gascon
Propriétaire

Cuisiner le chevreau, c'est facile !

Cuisson

La viande de chevreau étant une viande très maigre, elle gagne à être cuite lentement à une température d'au plus 300 °F. Explorez vos goûts avec le chevreau du Québec!

Marinades

Vous aimez les viandes marinées? Allez-y de vos marinades préférées : mélangez huile d'olive, vin rouge, vinaigre de vin, vinaigre balsamique, yogourt nature, ail, romarin... laissez aller votre imagination. C'est délicieux aussi avec de la tomate.

Coupes de viande

Le collier, les jarrets, l'épaule (toutes les parties avant du chevreau) sont des parties délicieuses en braisé que vous déposez au four dans leur marinade et que vous oubliez pour quelques heures.

Sur le gril

Les tranches de gigot sont excellentes cuites lentement au barbecue, sur la grille la plus élevée. Ne pas saisir à feu vif. Le carré de chevreau se prépare en faisant saisir à la poêle et en badigeonnant un mélange de miel et moutarde. Faites cuire au four pendant trente minutes à 300 °F.

La meilleure façon de faire cuire des côtelettes de chevreau est sur le gril et le barbecue est la meilleure méthode. Pendant trois minutes par côté, les côtelettes d'une épaisseur de 2,5 cm cuisent rapidement sur le barbecue.

Jamais saignant

Le chevreau convient parfaitement aux gens qui n'aiment pas les viandes rouges saignantes, dans la mesure où il est recommandé de ne savourer le chevreau que bien cuit. Qu'il s'agisse d'épaule, de côtelette, de gigot ou de selle, le chevreau s'apprécie à point, sans une once de couleur rosée entre ses chairs. Attention toutefois à ne pas prolonger la cuisson démesurément au risque d'assécher la viande.

Assaisonnements

Dans le cas d'un plus jeune chevreau nourri au lait, à la chair plutôt blanchâtre, les apprêts simples et délicats sont conseillés, pour ne pas masquer la finesse de la viande. En revanche, avec la viande d'un animal ayant brouté, mieux vaut privilégier les produits forts en goût comme l'oseille, l'ail, le piment ou la moutarde dont on badigeonne généreusement le chevreau.

Utilisez peu d'ingrédients à la fois. La viande de chevreau est délicate; vous ne voulez pas l'alourdir. Pas trop d'épices différentes en même temps, sinon on perd le goût délicat de la viande.

Repas économiques

On peut faire plein de choses avec les restants d'un rôti. Des cubes de chevreau provenant d'un rôti se marient à merveille avec des salades de type méditerranéen comme le taboulé. Des tranches de rôti font également de succulents sandwiches santé! De plus, des tranches de cou saisies dans une poêle et ensuite mijotées dans une sauce font un plat à un prix abordable.

www.flopine.com : [Recettes - Chèvrerie les Biquettes à FLOPINE](#)