

Compilation - Recettes chevreau

Recettes pour le chevreau de lait	3
CHEVREAU DE LAIT ROTI, SAUCE DOREE	3
CHEVREAU DE LAIT A L'OSEILLE	4
CHEVREAU A L'AIL VERT	4
CHEVREAU ENTIER ROTI A LA PORTUGAISE	4
DEMI-CHEVREAU RÔTI À LA SAUGE, COCOTTE DE LÉGUMES DU JARDIN.....	6
DEMI-CHEVREAU À LA CORSE.....	7
CHEVREAU AUX PRUNEAUX D'AGEN.....	7
Recettes pour le chevreau lourd ou le broutard (épaule et gigot).....	8
EPAULE DE CHEVREAU A LA GASCONNE	8
EPAULE DE CHEVREAU ROTIE AU PIMENT D'ESPELETTE	8
ÉPAULE DE CHEVREAU AU PAPRIKA, SEMOULE BLÉ ET LÉGUMES PRINTANIERS	9
ÉPAULE DE CHEVREAU EN COCOTTE, HARICOTS TARBAIS AU JUS ET SARRIETTE ..	10
CHEVREAU SAUTE A LA POITEVINE	10
CARRÉ ET ÉPAULE DE CHEVREAU AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE AUX LÉGUMES NOUVEAUX	11
GIGUE DE CHEVREAU EN SAUCE	12
GIGOT DE CHEVREAU AU ROMARIN	12
GIGOT DE CHEVREAU ROTI AUX ORANGES AMERES	13
GIGOT OU EPAULE DE CHEVREAU ROTI	13
GIGOT DE CHEVREAU FARCI (MONTGOLFIERE DE CHEVREAU).....	14
GIGOT DE CHEVREAU TRANCHE AUX OLIVES	14
QUART ARRIERE DE CHEVREAU ROTI AU ROMARIN.....	15
QUART ARRIÈRE DE CHEVREAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE.....	15
SAUTE DE CHEVREAU A LA CREME	16
SOUVLAKI AU CHEVREAU (BROCHETTES A LA GRECQUE)	16
Recettes pour le chevreau lourd ou le broutard (morceaux divers).....	17
AXOA DE CHEVREAU	17
BLANQUETTE DE CHEVREAU A L'ANCIENNE.....	17
BLANQUETTE DE CHEVREAU A LA PROVENÇALE	18
BLANQUETTE DE CHEVREAU	18
CHEVREAU A LA CATALANE	19
CHEVREAU BRAISE, SAUCE AU FROMAGE DE CHEVRE	19
CHEVREAU A LA PROVENÇALE.....	20
CHEVREAU AU FENOUIL	20
CHEVREAU AU GENIEVRE	21
CHEVREAU AU MIEL	21
CHILI AU CHEVREAU	22
CIVET DE CHEVREAU	22
CIVET DE CHEVREAU AU PARMESAN.....	23
CÔTELETTES DE CHEVREAU MARINÉES ET GRILLÉES, POMMES AU FOUR ET AUBERGINES GRILLÉES.....	23
FRESSURE DE CHEVREAU SAUTÉE SUR EPINARDS VINAIGRETTE.....	24
HAMBURGER CAPRIN	24

OSSO BUCO DE CHEVREAU	25
PAIN DE VIANDE DE CHEVREAU	25
PATE DE CAMPAGNE AU CHEVREAU	26
RAGOUT DE CHEVREAU AU SAFRAN.....	26
ROUELLES DE CHEVREAU EN BROCHETTES AUX POIVRONS GRILLÉS.....	27
SELLE DE CHEVREAU AUX TOMATES.....	27
SELLE DE CHEVREAU A L'ORIENTALE.....	28
TERRINE AU CHEVREAU	29
CARRY DE CHEVREAU.....	30

CHEVREAU DE LAIT ROTI, SAUCE DOREE

pour 4 personnes
1 épaule ou une cuisse de chevreau de lait
4 gousses d'ail
8 très fines tranches de poitrine demi-sel
Un peu d'huile
Un petit verre d'eau

Préchauffez votre four à 200°C.

Huilez votre plat de cuisson et le chevreau. Coupez les gousses d'ail en bâtonnets et placez les sous la peau de la bête sur toute sa surface. Posez le chevreau dans le plat de cuisson et bardez le poitrine demi-sel. Ne salez pas, la poitrine apportera le sel nécessaire. Versez un peu d'eau dans le fond du plat et enfournez pour 20 à 30 minutes, en fonction de la taille du morceau, la chair est meilleure encore rosée.

Servez avec la sauce dorée.

Pour la sauce dorée :

(Au Moyen-Âge, les sauces sont des jus, elles sont légères et peu grasses, elles ne contiennent ni beurre, ni crème)

2 tranches de pain épaisses, ne gardez que la mie
1 dose de safran
4 gousses d'ail
Le jus d'1/2 citron jaune
10 cl de bouillon de viande (vous pouvez ajouter le jus de cuisson du chevreau ou utiliser du Bouillon de légumes ou de volaille)
Sel

Hachez, écrasez, enfin réduisez les gousses d'ail en purée. Versez le bouillon froid sur la mie de pain grossièrement émietté et laissez la mie s'imbiber. Mettez le safran dans un peu d'eau tiède.

Réunissez tous ces ingrédients + le jus de citron dans un mixer afin d'homogénéiser l'ensemble puis mettez à réchauffer sur feu moyen. La sauce doit avoir pris une belle couleur dorée. Laissez réduire jusqu'à ce qu'elle ai une belle texture et servez avec le chevreau de lait rôti.

CHEVREAU DE LAIT A 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*

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 1cuillère 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 ou 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 rosé entre ses chairs. Veillez à ne pas prolonger la cuisson au risque de dessécher la viande.

<http://cuisinez.free.fr/recettes/chevreau.php3>

CHEVREAU A L'AIL VERT

*un demi chevreau
4 bottes d'ail vert
Sel, poivre, moutarde, huile, eau
1 L de vin blanc sec,
4 cuillères à soupe de crème fraîche*

Préchauffer le four (Th 5-6). Nettoyer l'ail vert et le couper finement. Mettre les morceaux de chevreau dans un grand plat. Saler, poivrer et badigeonner avec la moutarde. Mouiller avec un verre d'eau. Mettre au four pendant 30 mn

Ajouter le vin blanc et remettre au four 15 mn.

Ajouter l'ail vert et délayer la crème fraîche. Remettre au four 15 mn.

Servir avec des pommes de terre sautées.

CHEVREAU ENTIER ROTI A LA PORTUGAISE

*1 chevreau de lait de 4 kg environ
quelques os de viande
2 oignons
2 carottes
vin blanc*

Dans un mortier, écrasez deux gousses d'ail, du poivre en grain et du laurier. Ajoutez du sel et une noix de beurre et frottez la viande de ce mélange.

Dans une marmite allant au four, déposez le chevreau au centre. Emincez les oignons et les carottes et placez les autour de la viande avec les os de viande. Arrosez avec 20 cl de vin blanc. Glissez à four moyen et laissez mijoter jusqu'à cuisson complète du chevreau en l'arrosant fréquemment (comptez 40 mn de cuisson par kilo). Retournez le à mi cuisson.

Retirez du four, dégraissez le jus de cuisson et enlevez les os de viande. Ajoutez 20 cl de vin blanc, laissez réduire de moitié et servez la sauce en saucière. Vous pouvez accompagner ce plat de pommes de terre sautées.

Conseils et tradition

L'animal peut être tronçonné ou cuit entier. Dans ce dernier cas, les abats sont laissés dans la carcasse pendant la cuisson et on les sert ensuite dans un plat à part. La tête est coupée en deux, dans le sens de la longueur, pour en retirer la cervelle à la cuillère.

Présenter avec des quartiers de citron.

Une recette originale de Mme Maria Lourdes Santos, propriétaire du restaurant Beira Mar à Cascais

DEMI-CHEVREAU RÔTI À LA SAUGE, COCOTTE DE LÉGUMES DU JARDIN

Pour 4-6 personnes :

1 demi-chevreau

2 c. à soupe d'huile

100 g de beurre

1 bouquet de sauge

Sel, poivre

8 gousses d'ail rose

2 courgettes

4 petits artichauts violets

6 pommes de terre nouvelles

Faire ficeler le demi-chevreau par le boucher et préchauffer le four à 180°C. Disposer le demi-chevreau de biais sur une plaque à rôtir. Badigeonner le chevreau de beurre ramolli et d'huile.

Assaisonner généreusement. Enfourner le chevreau pendant environ 1 heure en l'arrosant fréquemment.

Laver tous les légumes et les couper en quartiers. Les artichauts devront être effeuillés. (Le foin des petits artichauts peut être consommé). Conserver l'ail dans sa peau.

Au bout de 40 mn, ajouter les légumes mélangés au fond de la plaque de cuisson du chevreau. Ajouter un verre d'eau dans le fond de la plaque. Saler et poivrer.

Hacher grossièrement la sauge. Récupérer le jus de cuisson du chevreau dans une casserole (au besoin, compléter avec un peu d'eau ou de vin blanc) et y faire infuser la sauge. Dans un grand plateau, disposer le chevreau avec ses légumes autour. Servir le jus en saucière. Le chevreau peut être servi sur sa plaque de cuisson.

DEMI-CHEVREAU À LA CORSE

*1 feuille de laurier
2 brins de persil
1 ruban de zeste d'orange
30 g de beurre
4 gousses d'ail
12 oignons grelots
2 c. à café de concentré de tomates
25 cl de vin rouge Corse*

Préparez un bouquet garni avec 1 feuille de laurier, 2 brins de persil et 1 ruban de zeste d'orange. Salez le morceau de chevreau. Dans une cocotte, faites-le revenir dans 30 g de beurre jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Ajoutez 4 gousses d'ail, 12 oignons grelots et laissez dorer 5 min.

Délayez 2 cuillères à café de concentré de tomates dans 25 cl de vin rouge Corse et versez dans la cocotte avec le bouquet garni. Couvrez d'eau à hauteur et laissez cuire 1 heure environ jusqu'à ce que la viande se détache facilement.

Retournez et arrosez le chevreau en cours de cuisson. Rectifiez l'assaisonnement avant de servir. Retirez le bouquet et servez dans un plat creux accompagné de polenta et d'un Patimonio rouge.

Une recette Lœul et Pirirot

CHEVREAU AUX PRUNEAUX D'AGEN

*1 demi chevreau
1 bouteille de vin rouge
4 carottes
ail, oignons, bouquet garni*

Prendre un demi chevreau pour 6 à 8 personnes. Le couper en morceaux que vous ferez revenir à la cocotte, faire un roux et mettre dans une marinade de vin (Cahors, de préférence). Ajouter les carottes, l'ail, les oignons, le bouquet garni, le sel et le poivre.

Laisser mariner toute la nuit.

Egoutter la viande et les carottes, garder la marinade. Mettre la viande dans une poêle, la faire réchauffer doucement et flamber à l'Armagnac. Ajouter le vin de la marinade, compléter éventuellement.

30 mn avant la fin de la cuisson, ajouter un paquet de pruneaux d'Agen dénoyautés et précédemment faits gonfler à l'eau tiède. Servir avec un bon vin de Cahors.

Création de Yvan Quercy « Auberge de la Forge », Cazes-Mondenard

EPAULE DE CHEVREAU A LA GASCONNE

pour 4 personnes
1 épaule de chevreau
choux verts
jambon cru
graisse d'oie
2 carottes
1 oignon
1 bouquet garni, ail, persil, clous de girofle

Farcir l'épaule désossée avec un mélange composé de jambon cru, gras et maigre hachés, de mie de pain trempée au bouillon et pressée, d'oignon, d'ail et de persil haché, le tout bien assaisonné et lié avec un œuf entier. Badigeonner de graisse d'oie et faire dorer au four.

Mettre dans une braisière avec des choux verts blanchis hachés grossièrement, deux carottes, un oignon piqué d'un clou de girofle et le bouquet garni. Mouiller de bouillon de pot au feu un peu gras. Cuire au four 45 mn. Ajouter des pommes de terre en quartier et achever de cuire le tout ensemble.

Recette Chevreau Drôme Ardèche

EPAULE DE CHEVREAU ROTIE AU PIMENT D'ESPELETTE

1 épaule de chevreau (1,2 kg)
5 belles gousses d'ail
1/2 c. à soupe de piment d'espelette
1/2 c. à soupe de paprika
3 c. à soupe d'huile d'olive
sel

Pelez et dégermez les gousses d'ail, pilez les jusqu'à obtenir une pâte. Ajouter le mélange piment d'espelette/paprika, le sel puis l'huile d'olive goutte à goutte en continuant de piler, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enduisez l'épaule de cette pâte et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

Faites préchauffer le four (Th 6/7) et faites cuire 30 mn, puis baissez le four (Th 5) et laissez cuire en retournant une ou deux fois. La viande doit être bien dorée et la peau croustillante.

Recette Marie M Lay

ÉPAULE DE CHEVREAU AU PAPRIKA, SEMOULE BLÉ ET LÉGUMES PRINTANIERS

Pour 4 personnes :

1 épaule de chevreau

15 gousses d'ail

1 c. à soupe de paprika

1 c. à soupe d'huile

150 gr de beurre

250 gr de semoule à couscous fine

500 gr de carottes jeunes

600 gr de pommes de terre nouvelles

1 verre de vin blanc

Préchauffer le four à 220°C. Dans une cocotte, mettre l'épaule de chevreau avec une noix de beurre et un peu d'huile. Le laisser colorer un peu sur toutes ses faces. Ajouter les gousses d'ail et mettre un couvercle.

À part, couper les pommes de terre en quartier et si possible leur laisser la peau. Les carottes seront taillées en pointe en conservant dans la mesure du possible leurs fanes. Ajouter les carottes et les pommes de terre dans la cocotte.

Saupoudrer de paprika, verser le vin blanc et enfourner pendant 30 mn à couvert (la cuisson du chevreau devra être à point). Servir directement dans la cocotte de cuisson.

À part, faire gonfler la semoule avec un peu d'eau bouillante et l'égrainer au beurre comme pour le couscous. Vérifier l'assaisonnement.

Servir la semoule dans une assiette creuse, mettre la viande et les légumes par dessus et arroser le tout du jus de cuisson. Servir bien chaud .

Astuce Epaule de chevreau au paprika : Servir avec un verre de vin rouge ou rosé.

ÉPAULE DE CHEVREAU EN COCOTTE, HARICOTS TARBAIS AU JUS ET SARRIETTE

Pour 3-4 personnes :
1 quart avant de chevreau
350 g de flageolets secs ou surgelés
5 gousses d'ail, 1 oignon
1 bouquet de sarriette
200 g de lardons fumés
2 verres de vin blanc sec
100 g de beurre

Faire tremper les haricots pendant 24 heures dans de l'eau froide.

Préchauffer le four à 200°C. Dans une cocotte, faire fondre un peu de beurre avec les oignons en cubes, l'ail écrasé et les lardons. Laisser revenir un peu et y ajouter les haricots. Verser de l'eau à deux fois la hauteur des haricots. Mettre deux brins de sarriette dans la cuisson. Cuire à feu doux pendant 1h45 environ (saler au bout d'une heure).

Pendant ce temps, dans un faitout, faire dorer le quart avant de chevreau dans un peu d'huile et de beurre. Assaisonner, verser le vin blanc et laisser cuire au four sous un couvercle pendant 30 mn.

Au terme de la cuisson des deux éléments, disposer les haricots dans un plat creux, verser le jus du chevreau, saupoudrer de sarriette hachée. Poser l'épaule dessus.

CHEVREAU SAUTE A LA POITEVINE

Pour 6 personnes
2 kg épaule de chevreau
500 g d'oseille
1 botte oignons blancs avec leur tige
1 bouquet persil plat
25 cl vin blanc sec
100 g de pain rassis
50 g de beurre
Gros sel de cuisine, poivre en grains au moulin.

Préchauffer le four à th. 7. Couper la viande en morceaux. Mixer le pain en chapelure. Laver, égoutter et ciseler l'oseille. Laver et émincer les ciboules, y compris les tiges. Mélanger la moitié à l'oseille. Laver et hacher le persil. Beurrer une cocotte ou un plat à four ayant un couvercle et disposer les morceaux de chevreau salés et poivrés. Parsemer de 30 grammes de beurre en noisettes et enfourner. Arroser souvent la viande du jus de cuisson.

Après 20 minutes, sortir le plat du four, saupoudrer du mélange oseille/ciboule, mélanger et remettre au four pour 10 minutes.

Arroser de vin, couvrir et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Sortir le plat du four. Mettre les morceaux de viande dans un plat de service allant au four. Parsemer de chapelure, de persil haché et du reste de ciboules. Enfouner à nouveau et laissez dorer 5 minutes.

Pendant ce temps, ajouter le reste de beurre dans le premier plat. Rectifier l'assaisonnement et verser cette sauce sur la viande. Décorer de persil plat. Servir chaud avec des petits légumes.

CARRÉ ET ÉPAULE DE CHEVREAU AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE AUX LÉGUMES NOUVEAUX

Pour 4 personnes :

1 quart avant de chevreau

1 c. à soupe de miel

1 c. à soupe d'huile

3 c. à soupe de moutarde à l'ancienne

50 g de beurre

Sel fin, poivre

1 poivron jaune grillé

4 b. de romarin

4 carottes fines taillées en pointe

4 mini-navets

4 oignons frais

Quelques pois gourmands

Séparer ou faire séparer l'épaule du carré des côtes (la mise à nu des os n'est qu'une suggestion. La recette ne sera pas appauvrie sans cette étape). Dans une cocotte, faire dorer avec un peu d'huile les morceaux entiers de chevreau après les avoir assaisonnés.

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher les légumes et les cuire séparément dans une quantité appropriée d'eau bouillante salée. Préparer les branches de romarin en les effeuillant. Elles serviront de brochettes pour les légumes. Piquer les légumes en les intercalant sur les branches de romarin. Réserver.

Dans une jatte, mélanger la moutarde et le miel. Badigeonner les morceaux de chevreau avec ce mélange. Passer au four pendant une vingtaine de minutes pour le carré et un trentaine de minutes pour l'épaule.

Chauffer les brochettes de légumes et disposer le tout dans un plat avec des petits morceaux de poivron grillé.

Les plus du chef

La viande de chevreau se consomme à point pour qu'elle soit fondante.

La liste des légumes n'est pas exhaustive et laisse cours aux possibilités du marché.

GIGUE DE CHEVREAU EN SAUCE

pour 4 personnes
800 g de chevreau
200 g de lard coupé en tranches fines
80 g de beurre
2 filets d'anchois
2 cuillerée de farine
20 cl de bouillon
10 cl de vin blanc
2 feuilles de laurier
½ cuillerée de thym
2 gousses d'ail
6 branches de persil
50 g de câpres, sel, poivre

Larder le chevreau avec les tranches de lard, saler, poivrer. Faire rissoler la viande dans une casserole avec du beurre à feu vif. Mouiller de vin et laisser l'évaporer complètement.

Ajouter thym, laurier, ail écrasé et persil. Mettre le couvercle et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le chevreau soit tendre (environ 30 mn). Dès que celui-ci est cuit, diluer la farine dans le bouillon et la rajouter au fond de cuisson en mélangeant bien.

Ajouter les câpres et les filets d'anchois hachés. Remuer quelques instants et servir.

Recette Chevreau Drôme Ardèche

GIGOT DE CHEVREAU AU ROMARIN

1 gigot de chevreau
4 grosses pommes de terre
2 oignons
2 gousses d'ail
20 cl de lait

Coupez finement 4 grosses pommes de terre, les 2 oignons et 2 gousses d'ail. Disposez-les dans un plat beurré, assaisonnez et arrosez avec le lait. Faites cuire 30 mn à four modéré.

Travaillez 100 g de beurre et 3 cuillères à soupe de moutarde. Badigeonnez un gros gigot de chevreau de la moitié du beurre manié, piquez-le de branchettes de romarin et posez-le sur les légumes. Continuez la cuisson pendant 45 mn en l'enduisant du reste de beurre à la moutarde à mi-cuisson.

<http://cuisinez.free.fr/recettes/chevreau.php3>

GIGOT DE CHEVREAU ROTI AUX ORANGES AMERES

*2 gigots de chevreau
100 g de lard gras
oranges amères ou citrons*

Remplissez une grande casserole d'eau et portez à ébullition. Plongez la viande quelques minutes pour qu'elle change de couleur. Sortez là et laissez la refroidir.

Pendant ce temps, coupez le lard en petits morceaux longs comme des lardons. Epongez ensuite la viande et lardez la sur toute la surface faisant dépasser les lardons pour qu'ils fondent et empêchent la viande de se dessécher. Laissez cuire pendant une demi heure à four très chaud.

Déposez la viande dans un plat, couvrez la d'une feuille d'aluminium et remettez le plat dans le four éteint 8 à 10 minutes en prenant soin de laisser la porte entrouverte.

Découpez en morceaux réguliers, salez et arrosez avec un jus d'orange amère ou avec du jus de citron. Décorez le plat de quartiers d'oranges amères ou de citrons pour servir.

GIGOT OU EPAULE DE CHEVREAU ROTI

*1 gigot ou une épaule de chevreau
1 kg d'oignons
12 gousses d'ail
thym, laurier, sel, poivre*

Préchauffer le four (Th 6). Huiler un plat à four et mettre la viande salée et poivrée à dorer. La retourner souvent, au moins pendant $\frac{3}{4}$ d'heure.

Pendant ce temps, éplucher et couper les oignons en gros morceaux, les mettre dans un saladier avec les gousses d'ail non épluchées, du sel, du poivre, le thym et le laurier. Arroser d'huile généreusement et laisser macérer.

Sortir le plat du four. Retirer la viande et verser la préparation dans le plat. Bien gratter tous les sucs de cuisson avant de remettre la viande. Enfournier pour $\frac{3}{4}$ d'heure de plus. (réduire le temps de cuisson pour l'épaule qui est plus petite que le gigot).

Au moment de servir, découper la viande et remettre les morceaux avec les oignons pour qu'ils se gorgent de jus de cuisson. Ils resteront moelleux et pourront attendre d'être dégustés sans se dessécher.

Recette Angeline Cazenove

GIGOT DE CHEVREAU FARCI (MONTGOLFIERE DE CHEVREAU)

*1 gigot de chevreau désossé
350 g de farce de chevreau à l'Italienne *
Sel et poivre*

****Ingrédients pour la farce***

*300 g de chevreau haché
300 g de veau de grain haché
300 g de porc haché
1 oeuf
2 gousses d'ail finement haché
2 échalotes sèches finement hachées
1 c. à soupe d'épices italiennes
1 pincée de Cayenne
2 c. à soupe Parmesan râpé
Sel avec modération et poivre au goût
4 c. à soupe d'huile d'olive*

Préparer la farce italienne en mélangeant les viandes avec l'oeuf et le reste des ingrédients. Bien mélanger.

Farci le gigot de chevreau et le ficeler en forme de ballon (si vous ne savez pas le faire, demandez à votre boucher). Cuire à four chaud à 185°C environ 15 minutes et poursuivre la cuisson à 135 °C environ 60 minutes.

Vérifier la température à coeur : elle doit être de 63/64 °C

Servir sur un lit de cresson ou de mâche avec une garniture de carottes tiges, morilles ou champignons aromatisés à l'ail et au basilic.

Source : André-Paul Moreau, Cuisinier

GIGOT DE CHEVREAU TRANCHE AUX OLIVES

*1 gigot de chevreau découpé en tranches épaisses
1 oignon
3 tomates
3 gousses d'ail
olives noires ou vertes
laurier, poivre, sel*

Faire dorer dans l'huile les deux côtés des tranches épaisses de gigot de chevreau. Après les avoir retirées de la casserole, mettre à roussir dans le fond de cuisson l'oignon haché. Ajouter ensuite les tomates pelées, épépinées et concassées.

Remettre la viande dans la casserole avec les carottes coupées dans le sens de la longueur, 2 ou 3 gousses d'ail, les olives dénoyautées, du sel, du poivre et des feuilles de laurier. Recouvrir d'eau.

Cuire ce ragoût à feu très doux pendant 1h30, d'abord à couvert puis en découvrant pour réduire la sauce qui doit être assez courte.

Recette Chevreau Drôme Ardèche

QUART ARRIERE DE CHEVREAU ROTI AU ROMARIN

pour 6 personnes :
1 quart arrière de chevreau,
8 pommes rouges,
200 g de petits oignons surgelés,
50 g de beurre,
1 cuillère à soupe d'huile,
3 branches de romarin, sel fin et poivre.

Préchauffer un four à 200°C. Ficeler, saler, poivrer et frotter au romarin le quart arrière de chevreau. Enfourner avec une noix de beurre et l'huile. Laisser cuire pendant 40 minutes.

Laver les pommes et les couper en quartier. Dans une casserole, disposer les oignons avec de l'eau froide à leur hauteur. Ajouter une noix de beurre, un morceau de sucre et une pincée de sel. Cuire en plein feu jusqu'à évaporation complète du liquide.

Réserver 10 minutes avant la fin de la cuisson du chevreau, ajouter les pommes dans le fond de la plaque de cuisson. Présenter le chevreau dans un plat avec les pommes et les oignons glacés répartis. Décorer de branches de romarin. Verser le jus de cuisson de rôti sur la viande.

QUART ARRIERE DE CHEVREAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

1 gousse d'ail pelée
1/2 c. à café de gros sel
1 c. à café de poivre vert
1/2 c. à café de thym
jus d'1 citron
1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
2 c. à soupe de moutarde forte
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 pincées de piment en poudre
20 cl de vin blanc
20 cl de crème liquide

Écrasez la gousse d'ail, une demie cuillère à café de gros sel et une cuillère à café de poivre vert. Ajoutez une demie cuillère à café de thym, le jus d'1 citron, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, 2 cuillères à soupe de moutarde forte, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 pincées de piment en poudre. Mélangez le tout pour obtenir une préparation homogène.

Enrobez le morceau de chevreau de ce mélange parfumé. Déposez-le dans un plat allant au four et faites cuire 1 heure environ (th 6 / 180°C), en arrosant avec 20 cl de vin blanc. En fin de cuisson réservez le chevreau, versez 20 cl de crème liquide dans la cocotte et mélangez. Nappez le morceau de chevreau avec la sauce. Vous pouvez accompagner ce plat de pommes sautées persillées et servir avec un Menetou Salon blanc.

Une recette Lœul et Pirirot

SAUTE DE CHEVREAU A LA CREME

*pour 4 personnes
1 kg d'épaule ou de collet de chevreau
100 g de beurre
200 g de crème
2 cuillerées à soupe de paprika
sel, poivre.*

Faites désosser le chevreau et faites-le couper en morceaux. Faites fondre le beurre dans une cocotte et mettez les morceaux de viande à revenir. Lorsqu'ils sont bien dorés baissez le feu assaisonnez et saupoudrez de paprika. Couvrez la cocotte et laissez cuire 45 mn.

Sortez les morceaux de viande mettez-les dans un plat que vous tiendrez au chaud. Versez la crème dans la cocotte mélangez. Faites réduire la sauce à petit feu. Mettez la sauce sur la viande et servez accompagné de navets nouveaux blanchis et sautés au beurre. Saupoudrez de persil.

<http://cuisinez.free.fr/recettes/chevreau.php3>

SOUVLAKI AU CHEVREAU (BROCHETTES A LA GRECQUE)

1 gigot, coupé en cubes

Ingrédients pour la marinade :

*huile d'olive
jus de 2 citrons
tasse vin blanc sec
1 gros oignon, coupé finement
2 gousses d'ail, émincées
2c. thé origan séché
c. thé sel
c. thé poivre
1 paquet bâtons à brochettes en Bambou*

Mettre la viande dans un bol. Ajouter les ingrédients de la marinade et bien mélanger le tout. Laisser mariner toute la nuit.

Avant de faire vos brochettes, mettre les bâtons à tremper dans l'eau. Mettre 3 ou 4 cubes de viande par brochette. Faire griller sur le barbecue.

Servir immédiatement. Attention de ne pas trop cuire car la viande deviendra sèche et dure.

RECETTES POUR LE CHEVREAU LOURD OU LE BROUTARD (MORCEAUX DIVERS)

AXOA DE CHEVREAU

*Prévoir environ 150 gr de viande de chevreau par personne (morceaux de la blanquette)
1 poivron vert, 1 poivron rouge
oignon
1 pomme de terre
1 tomate
des petits dés lardons
bouquet garni, sel, poivre, piment d'Espelette
vin blanc*

Découper les légumes en petits morceaux (oignon, poivron verts et poivron rouge), saler et poivrer et les faire revenir dans un peu d'eau.

Une fois les légumes réduits, ajouter la viande de chevreau coupée en petits morceaux, les lardons, la pomme de terre coupée en petits dés (elle sert à épaissir l'axoa) ainsi que la tomate.

Ajouter le vin blanc (25cl), le bouquet garni et le piment d'Espelette.

Faire mijoter au moins 1 heure à feu doux. Comme toute sauce, elle est meilleure le lendemain !

L'axoa peut être servi avec des pâtes fraîches ou encore des pommes de terre bouillies.

BLANQUETTE DE CHEVREAU A L'ANCIENNE

*pour 7 personnes
1,5 kg de viande de chevreau
2 oignons
2 carottes
6 gousses d'ail
thym-laurier
1 cuill. à soupe de moutarde forte
20 cl de vin blanc*

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 Angeline Cazenove

BLANQUETTE DE CHEVREAU A LA PROVENÇALE

2 kg chevreau
1 oignon
1 bouquet de persil
8 gousses d'ail
4dl vin blanc
5cl huile d'olive
75g farine
aïoli

Couper le chevreau en morceaux. Mettre dans un poêlon de l'huile d'olive à chauffer et faire rissoler les portions de chevreau. Décanter la viande, enlever la graisse de cuisson.

Eplucher et hacher finement l'oignon. Faire de même avec l'ail. Laver et ciseler le persil. Ajouter quelques gouttes d'huile, mettre l'oignon et l'ail à dorer légèrement. Remettre la viande, singer avec la farine. Bien remuer le tout avec une spatule en bois. Mouiller avec le vin blanc et l'eau. Verser le persil ciselé.

Porter à ébullition et écumer. Assaisonner sel fin et poivre du moulin. Aromatiser avec le thym et le laurier. Laisser cuire à feu doux une petite heure.

Si la sauce n'est pas assez épaisse, sortir la viande et la lier avec un peu de farine délayée dans du lait. Porter de nouveau à ébullition en remuant, rectifier l'assaisonnement et remettre les morceaux de chevreau. Finir de lier hors du feu avec de l'aïoli.

BLANQUETTE DE CHEVREAU

1 épaule de chevreau
6 c. à soupe d'huile d'olive
2 oignons émincés
3 gousses d'ail écrasées
20 cl de vin blanc sec
1 c. à soupe de moutarde forte
10 cl d'eau
1 c. à soupe de crème fraîche
1 citron et 2 jaunes d'œufs

Dans une grande cocotte faites dorer le quart avant de chevreau de tous côtés, dans 6 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réservez le chevreau.

Faites dorer ensuite 2 oignons émincés et 3 gousses d'ail écrasées. Ajoutez 20 cl de vin blanc sec et 1 cuillère à soupe de moutarde forte. Mélangez de nouveau, déposez le morceau de chevreau, ajoutez 10 cl d'eau et faites cuire à feu doux 45 à 60 min environ. Arrosez régulièrement en cours de cuisson. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Lorsque le morceau est cuit, retirez-le et faites réduire le jus de cuisson de moitié. Dans un bol mélangez 1 cuillère à soupe de crème fraîche, le jus d'1 citron et 2 jaunes d'œufs. Hors du feu délayez le contenu du bol dans le jus de cuisson, remettez quelques instants sur feu doux en fouettant pour obtenir une consistance onctueuse.

Vérifiez l'assaisonnement, nappez la viande et servez bien chaud accompagné de riz ou de ravioles. Vous pouvez servir avec un Haut Médoc rouge.

Une recette Lœul et Pirirot

CHEVREAU A LA CATALANE

*1,5 kg de viande de chevreau (collier, plat de côte, côtelettes)
1 poivron rouge ; 1 poivron vert
2 oignons
6 gousses d'ail
1 kg de tomates bien mûres ou une boîte de tomates entières*

Faire revenir la viande dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajouter les poivrons et les oignons coupés en petits morceaux. Faire revenir encore un peu. Ajouter l'ail en chemise puis les tomates pelées et coupées en morceaux. Portez à ébullition et faire cuire trois quart d'heure à couvert. Puis retirer le couvercle et continuer la cuisson en remuant de temps en temps jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée.

La cuisson est terminée quand la viande paraît confite. Servir avec des pommes de terre sautées.

Source : recette de Angeline Cazenove

CHEVREAU BRAISE, SAUCE AU FROMAGE DE CHEVRE

*1,5 kg de viande de chevreau
150 g de beurre
1 fromage de chèvre au choix
3 carottes
400 ml de crème fraîche épaisse
4 gousses d'ail
100 ml d'huile d'arachide
Poivre blanc du moulin
500 g de pommes de terre à chair ferme
50 ml de cognac
80 g d'échalotes
Sel fin
Sucre semoule
200 ml de vin blanc sec*

Eplucher et laver tous les légumes. Tailler les pommes de terre en 4 ou en 6 bâtonnets selon leur grosseur. Réserver-les dans l'eau froide. Couper les échalotes en rondelles. Ecraser les gousses d'ail. Faire revenir les morceaux de chevreau dans l'huile bien chaude, afin de les colorer, 2 ou 3 minutes. Dégraisser hors du feu. Ajoutez les rondelles d'échalotes et de carottes, 2 gousses d'ail écrasées, le vin blanc sec, salez, poivrez et faire cuire à couvert dans le four préchauffé à 200°C, pendant 35 à 40 minutes, en prenant soin de remuer les morceaux, afin de bien répartir la cuisson de la viande.

Réaliser la sauce. Dans une casserole, verser la crème fraîche épaisse, le fromage de chèvre coupé en petits morceaux, poivrez légèrement. Mettre à cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage fonde dans la crème. Passer cette sauce au mélangeur, afin de la lisser, et ajouter le cognac au moment de servir. Vérifier l'assaisonnement de la sauce, saler très légèrement, si besoin est, réserver cette sauce au bain-marie.

Faire cuire les pommes de terre cocottes. Mettre dans de l'eau vos pommes de terre taillées et porter à ébullition une minute. Egoutter et faire revenir à feu doux dans un peu d'huile et de beurre, afin de les colorer. Finir la cuisson des pommes cocottes dans le four, 10 minutes. Vérifier la cuisson des pommes de terre, saler et rouler dans un peu de beurre frais avant de les servir.

Dresser le chevreau dans un plat avec sa garniture de cuisson (échalotes et carottes), disposer 4 petits bouquets de pommes cocottes. Dresser la sauce au fromage de chèvre à part en saucière.

CHEVREAU A LA PROVENÇALE

*800 g de viande de chevreau
4 gousses d'ail
8 oignons
4 grosses pommes de terre
1 citron
huile d'olive
sel, poivre, thym, romarin, persil*

Disposez sur un plat à rôtir 4 petites têtes d'ail entières mais débarrassées de la pellicule blanche qui les entoure, 8 oignons moyens dans leur peau, et 4 grosses pommes de terre épluchées et coupées en huit dans la longueur. Arrosez d'huile et faites cuire 1/2 h à four modéré.

Ajoutez la viande de chevreau en 4 morceaux, arrosez la viande avec 1/2 verre d'huile d'olive battue avec 1/4 de verre de jus de citron, du sel, du poivre, du thym ou du romarin émietté et du persil haché. Continuez à cuire 40 minutes.

<http://cuisinez.free.fr/recettes/chevreau.php3>

CHEVREAU AU FENOUIL

*600 à 700 g de chevreau
1 de kg d'oignons
2 gousses d'ail
50 g de beurre
3 ou 4 pointes de couteau de fenouil
1 de litre de bouillon de viande sel poivre
1 kg de châtaignes
persil*

Dans un caquelon faites revenir les oignons jusqu'à coloration et ajoutez ensuite les morceaux de chevreau. Assaisonnez et saupoudrez d'ail haché et de fenouil. Laissez mijoter. Lorsque la viande est bien saisie commencez à mouiller votre préparation avec le bouillon de viande jusqu'à bonne hauteur. Achevez la cuisson sur feu doux pendant deux heures environ.

Entre temps cuisez à l'eau bouillante les châtaignes. Lorsqu'elles sont devenues tendres débarrassez-les de leur peau et incorporez-les à la préparation. Après quelques bouillons servez dans un plat creux et parsemez de persil.

<http://cuisinez.free.fr/recettes/chevreau.php3>

CHEVREAU AU GENIEVRE

*un râble de chevreau
70 g de beurre
1 verre de genièvre
3 échalotes
150 g de crème fraîche sel poivre en grains moulu
2 c à café de baies de genévrier.*

Dans un caquelon faites revenir le râble de chevreau avec la matière grasse. Arrosez ensuite de genièvre et faites flamber. Assaisonnez et laissez cuire à feu très doux.

Lorsque le râble est cuit retirez-le du caquelon et maintenez au chaud. Dans le jus de cuisson ajoutez des échalotes hachées et les baies de genévrier concassées. Incorporez la crème fraîche. Donnez quelques bouillons et passez la sauce. Prenez une cocotte et déposez-y le râble avec la sauce tamisée. Vérifiez l'assaisonnement et laissez encore mijoter de dix à quinze minutes pour achever la cuisson.

<http://cuisinez.free.fr/recettes/chevreau.php3>

CHEVREAU AU MIEL

*800g de viande de chevreau
2 c. à soupe de miel
2 pincées de poivre de cayenne
3 verres de vinaigre de vin
1 verre de vin blanc*

Dans une casserole émaillée de préférence faites réduire de moitié 2 cuillères à soupe de miel avec 2 pincées de poivre de Cayenne et 3 verres de vinaigre de vin.

Faites dorer à four vif 800 g de chevreau en morceaux enduits d'huile. Au bout de 10 mn réduisez le feu salez la viande puis badigeonnez-la avec le mélange miel-vinaigre toutes les 10 mn. Faites cuire 40 mn.

Disposez la viande sur un plat chaud. Déglacez le plat de cuisson avec le vin blanc. Servez avec du riz.

<http://cuisinez.free.fr/recettes/chevreau.php3>

CHILI AU CHEVREAU

2 c. table huile
2 tasses oignons hachés
1 c. table origan en poudre (ou séché que vous aurez bien écrasé entre vos doigts)
2 c. table cumin en poudre
1 c. thé poudre d'ail
1 c. table sel
1,4 kg chevreau haché
1/2 tasse poudre de Chili (ajuster selon les goûts)
1/2 tasse farine
8 tasses eau bouillante

Dans une casserole, faire fondre l'oignon dans l'huile avec origan, cumin, poudre d'ail et le sel. Ajouter ensuite la viande de chevreau et la cuire doucement.

Ajouter la poudre de Chili puis la farine en brassant vigoureusement jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Finalement, ajouter l'eau, amener à ébullition puis laisser mijoter environ 45 minutes.

CIVET DE CHEVREAU

1 kg de morceaux de sauté de chevreau
2 oignons
2 carottes
6 gousses d'ail
1 verre de cognac
1 ou 2 cuillères à soupe de farine
1/2 L de vin rouge et 1/2 L d'eau
3 cubes de bouillon de bœuf
1 sachet d'olives vertes entières
20 g de cèpes séchés

Remplir deux bols d'eau bien chaude, y mettre à tremper les olives et les champignons. Mettre un peu d'huile au fond d'une cocotte et faire revenir les morceaux sur toutes les faces jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les flamber avec le cognac légèrement tiédi. Ajouter les oignons et les carottes émincés. Faire revenir un instant en remuant puis saupoudrer avec la farine. Remuer encore et quand elle est bien absorbée, mouiller avec le vin que vous aurez fait bouillir puis flamber une minute.

Remuer pour bien décoller les sucs de cuisson. Recouvrir avec de l'eau chaude puis amener à ébullition. Ajouter les cubes de bouillon, l'ail en chemise, le thym, le laurier et le poivre. Ne pas saler. Couvrir.

Laisser mijoter une heure à petit feu, puis ajouter les olives et les cèpes égouttés. La viande est cuite quand elle se détache facilement des os.

On peut remplacer le vin rouge par du vin blanc sec (1/4 de litre seulement) et ajouter du concentré de tomate. On obtiendra une délicieuse sauce rousse dans laquelle on fera cuire des pommes de terre en rondelle 1/2 heure avant la fin de la cuisson.

Cette recette peut se cuisiner avec de la viande de chèvre (allonger un peu la cuisson)

Recette Angeline Cazenove

CIVET DE CHEVREAU AU PARMESAN

pour 4 personnes
1 kg de chevreau découpé
100 g de parmesan rapé
600 g de pommes de terre
½ L de bouillon (ou eau salée)
50 g de gousse d'ail
10 cl d'huile
10 cl de vin rouge
1 bouquet de persil

Hacher les oignons et l'ail. Faire blondir un oignon dans une cocotte avec de l'huile. Ajouter le chevreau, l'ail, le fromage et le persil. Assaisonner. Lorsque la viande est dorée, mouiller au vin rouge et laisser réduire au deux tiers. A ce moment, mettre les pommes de terre et recouvrir d'eau salée ou de bouillon. Laisser cuire 25 à 30 mn.

Disposer la viande et les pommes de terre dans un plat de service. Passer la sauce au chinois et servir en saucière.

Recette Chevreau Drôme Ardèche Et La cuisine au fromage de M. P. Androuet

CÔTELETTES DE CHEVREAU MARINÉES ET GRILLÉES, POMMES AU FOUR ET AUBERGINES GRILLÉES

Pour 3-4 personnes :
1 quart avant de chevreau
1/2 litre d'huile d'olive
3 gousses d'ail
Thym, laurier, basilic
4 grosses pommes de terre
1/2 aubergine
5 c. de crème fraîche épaisse
Poivre, sel
Muscade râpée

Découper ou faire découper les côtelettes dans le quart avant du chevreau. Mettre les côtelettes à mariner dans de l'huile d'olive enrichie avec du basilic haché, les gousses d'ail écrasées, le thym et le laurier. Les faire mariner 3 heures avant cuisson.

Préparer un barbecue avec de belles braises.

Mettre les pommes de terre à cuire au four chaud (Th. 7), enveloppées individuellement dans du papier d'aluminium (jusqu'à ce qu'elles soient molles sous la pression des doigts).

Tailler en tranches d'1 cm d'épaisseur les aubergines et les mettre à mariner avec le chevreau.

Dans un bol, mélanger la crème fraîche avec le poivre, le sel et la muscade.

Égoutter les aubergines et le chevreau. Assaisonner et griller jusqu'à cuisson à point, ouvrir les pommes de terre, saler le fond et y mettre la crème fraîche. Dresser le tout dans un plat et décorer avec des sommités de branches de basilic.

FRESSURE DE CHEVREAU SAUTÉE SUR EPINARDS VINAIGRETTE

pour 4 personnes

4 Ris blanchis pendant 2 minutes, coupés en 8 tranches

2 Rognons avec la graisse, coupés en 8 tranches

8 Tranches de foie de 20 g

1 Cœur, coupé en 8 tranches

1 Échalote hachée

Sel, poivre du moulin

Huile d'olive

Beurre

150 g d'épinards d'hiver

Vinaigrette

Faire sauter brièvement chaque abat séparément dans de l'huile d'olive et réserver sur une assiette. Bien poivrer. Faire fondre le beurre dans une casserole, y faire revenir les échalotes hachées. Ajouter les abats, bien mélanger en faisant basculer la casserole, saler et réserver dans une passoire.

Préparer la salade d'épinards d'hiver (couper en lanières les feuilles trop grandes) avec une vinaigrette, la dresser sur les assiettes et répartir dessus un peu de chaque viande.

Alexander Rufibach,

HAMBURGER CAPRIN

750 gr de viande de chevreau hachée

1 œuf

15 ml de romarin séché

1 carotte coupée en petits cubes

1 gousse d'ail

sel, poivre

Bien mélanger la viande et les carottes. Hacher l'ail et mélanger avec les œufs battus. Incorporer les œufs à la viande. Ajouter l'assaisonnement et bien mélanger.

Façonner en pâté compact de la grosseur désirée. Bien cuire au barbecue ou à la poêle. Servir sur pain à hamburger ou autre, avec des condiments à votre goût.

OSSO BUCO DE CHEVREAU

*8 à 12 jarrets de chevreau
Farine
Huile d'olive
2 gros oignons hachés
1 ½ tasse vin blanc sec
1 boîte de tomate étuvée
2 branches de céleri, en cubes
2 carottes, en cubes
4 gousses ail hachées
2 c. à soupe pâte de tomate
1 tasse bouillon de poulet (ou de chevreau)
1 feuille laurier, 1 c. à thé thym séché
Sel et poivre*

Préchauffer le four à 180°C. Enfariner les jarrets des 2 côtés et faire dorer dans l'huile. Retirer les jarrets et faire suer les oignons dans la même casserole. Déglacer avec le vin blanc. Remettre les jarrets, les tomates et le reste des ingrédients. Saler et poivrer. Porter à ébullition. Couvrir et cuire 1 heure.

Réduire le feu à 150°C et poursuivre la cuisson 1 heure. Servir avec des pâtes fraîches.

Source : Valérie Kelhetter, Chèvrerie d'Amalthée

PAIN DE VIANDE DE CHEVREAU

*1 kg de viande de chevreau haché
1 ¼ tasse purée de pois chiche
1/2 tasse sauce tomate basilic (du commerce ou maison)
3 c. à soupe chapelure
2 c. à thé paprika
½ c. à thé coriandre moulu
sel, poivre*

Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand bol mélanger la viande de chevreau avec les autres ingrédients. Huiler un moule à pain et y déposer la préparation de chevreau. Cuire au four durant 45 minutes.

Servir avec une sauce tomate maison.

Source : Valérie Kelhetter, Chèvrerie d'Amalthée

PATE DE CAMPAGNE AU CHEVREAU

*350 g fines tranches de barde
700 g de viande hachée de chevreau
350 g foie de chevreau
2 gousses d'ail
1 pincée de sauge et oregan
200 ml de vin rouge
1 gros oignon
2 c. à table de concentré de tomates
120g beurre fondu
sel et poivre*

Tapisser la terrine de bardes et laisser dépasser. Enlever la peau sur le foie et passer au robot culinaire ou hacher très fin. Mélanger le foie, l'oignon, l'ail, la viande hachée, le concentré de tomates, sauge et origan. Faire fondre le beurre et incorporer en même temps que le vin, en quantité suffisante pour ramollir le tout, sans le rendre liquide.

Assaisonner avec le sel et le poivre suivant vos goûts. Pour vérifier l'assaisonnement, faire cuire une petite boule sur le feu puis vérifier si tout est à point.

Verser le mélange sur les bardes. Fermer avec un couvercle ou un papier d'aluminium. Cuire au centre du four préchauffé à 180°C, pendant 2 heures.

Après la cuisson, mettre un poids sur le pâté et laisser refroidir. Servir directement dans la terrine.

RAGOUT DE CHEVREAU AU SAFRAN

*pour 4 personnes
1,2 kg de ragoût (cou, épaule, poitrine, gigot)
2 carottes coupées en dés
100g de céleri coupé en dés
1 poireau
1 oignon haché
4 gousses d'ail hachées
1 chou frisé coupé et blanchi
1 litre de bouillon
10 cl de crème fouettée
2 clous de girofle, 1 feuille de laurier, thym, ciboulette
Sel, poivre de cayenne, safran
Maïzena*

Blanchir la viande. Faire revenir les oignons et l'ail dans du beurre, ajouter la viande blanchie, étuver le tout, ajouter le bouillon et laisser mijoter. Après 10 minutes, ajouter les carottes, le céleri et le poireau ainsi que les épices et saler. Ajouter le safran et laisser mijoter doucement. Incorporer le chou frisé blanchi, porter à ébullition et épaissir légèrement avec la Maïzena.

Avant de servir, affiner l'assaisonnement avec le sel et le poivre de cayenne, puis incorporer la crème fouettée et parsemer de ciboulette. Servir avec de la purée de pomme de terre.

Fédération suisse d'élevage caprin

ROUELLES DE CHEVREAU EN BROCHETTES AUX POIVRONS GRILLÉS

Pour 4 personnes :
2 selles de chevreau
1 poivron rouge
1 poivron jaune
3 c. à soupe d'huile d'olive
Herbes de Provence
4 poignées de pois gourmands
4 petites tomates
Sel fin, poivre

Désosser ou faire désosser les selles du chevreau. Les rouler et les ficeler pour les maintenir en nouant les ficelles brins par brins tous les 4 cm. Tailler des rondelles de 2,5 cm chacune (3 par personne).

Laver les poivrons et les découper en larges bandes. Griller au barbecue ou au grill du four côté peau les poivrons (jusqu'à ce qu'ils soient ramollis). Les rouler et piquer sur des brochettes le chevreau et les poivrons en les intercalant harmonieusement.

Mettre les brochettes à mariner dans de l'huile d'olive et des herbes de Provence. Pendant ce temps, griller au barbecue les tomates et les terminer au four chaud 200°C (10 mn) avec un peu d'huile d'olive. Accompagner de pois gourmands cuits à l'eau bouillante salée.

Griller au barbecue les brochettes après les avoir assaisonnées. Badigeonner de temps en temps avec la marinade.

SELLE DE CHEVREAU AUX TOMATES

pour 8 personnes :
1 selle de chevreau de 1,5 kg environ
4 gousses d'ail un demi-verre d'huile d'olive sel poivre le jus d'un citron
8 belles tomates.

Ecarter la selle la maintenir ouverte à l'aide d'une brochette de bois ou de métal. L'aplatir le plus possible au rouleau à pâtisserie. La piquer d'ail. Saler, poivrer, badigeonner d'huile. Faire griller à four vif préalablement chauffé pendant 10 minutes mais en ne plaçant pas la viande trop près du gril afin qu'elle puisse cuire régulièrement. (en rôtissoire la cuisson se fait mieux et généralement le tournebroche assure une cuisson parfaite)

Couper les tomates en deux les presser pour évacuer l'eau et les graines, saler et poivrer l'intérieur, puis les reformer. Huiler au pinceau et griller 5 minutes à four très chaud (Th 10).

Pour servir: arroser la selle avec le jus d'un citron et servir avec les tomates grillées autour.

<http://cuisinez.free.fr/recettes/chevreau.php3>

SELLE DE CHEVREAU A L'ORIENTALE

*pour 5 personnes
une selle de chevreau de 1,5 kg environ
300 g de riz
100 g de raisins secs
100 g de pistaches
2 ou 3 branches de thym, sauge, 1 feuille de laurier
1 ou 2 feuilles de menthe
4 épices, sel poivre
1 pincée de poivre de Cayenne
1 verre à liqueur de cognac ou d'armagnac
citron
crépine de porc
huile d'olive, beurre*

Egrenez le thym pulvérisez ou hachez très finement la sauge, la feuille de laurier et la menthe. Ajoutez un peu de mélange 4 épices, du sel et du poivre frais moulu. Frottez-en le chevreau. Arrosez-le avec le cognac, le jus d'un demi-citron et quelques cuillerées d'huile. Laissez macérer 3 ou 4 heures. Par ailleurs mettez les raisins secs à gonfler dans de l'eau tiède.

Pour faire cuire la viande, égouttez-la puis enveloppez-la dans la crépine de porc sous laquelle vous glisserez un peu de thym et une demi feuille de laurier. Faites cuire au beurre à four chaud ou si possible à la broche 1/2 heure par kilo. Arrosez avec le jus de macération s'il n'a pas été entièrement absorbé.

Trois quarts d'heure avant la fin de cuisson de la viande faites cuire du riz à l'indienne. Assaisonnez-le ensuite avec beurre et une pincée de poivre de Cayenne. Salez, poivrez, incorporez les raisins secs égouttés et la moitié des pistaches épluchées. Laissez mijoter un petit moment.

Pour servir mettez la selle sur un plat bien chaud entourez-la avec le riz et disposez tout autour le reste des pistaches. Servez la sauce en saucière.

<http://cuisinez.free.fr/recettes/chevreau.php3>

TERRINE AU CHEVREAU

*1 kg de chevreau dans le filet
250g d'échine de porc
200g de jambon
150g de lard gras
2 verres à liqueur d'alcool de genièvre
2 œufs
1 échalote, finement hachée
1 c. à soupe de persil haché
1 c. à thé de poudre de 4 épices
20g de sel
5g poivre en grains moulu
1 litre de gelée
1 barde de lard, grande et fine
1 c. à soupe de farine et d'eau pour luter la terrine*

Partager en 2 parties la viande de chevreau. Avec l'une découper 6 beaux filets, les arroser de la moitié de l'alcool de genièvre et mettre en attente.

Couper en morceaux le reste de la viande et mixer avec 1 verre de gelée.

Dans une grande jarre de terre, verser les œufs, l'alcool restant, l'échalote, le persil, le sel, le poivre et les 4 épices. Remuer le tout au fouet électrique. Incorporer ensuite petit à petit la farce en travaillant soigneusement cette préparation. Goûter et vérifier l'assaisonnement qui doit être assez épicé.

Tapisser alors la terrine des bardes de lard (fond et côté). La couvrir d'une bonne couche de farce, répartir 3 filets de chevreau, tasser, étaler une nouvelle couche de farce puis ajouter les 3 autres filets. Terminer par la farce, bien tasser à nouveau. Poser la dernière barde, fermer le couvercle et luter les bords.

Faire cuire au bain-marie, à four préchauffé (Th 6-7), pendant 1h50. Surveiller le bain-marie et ajouter de l'eau dès que celle-ci s'évapore.

La cuisson terminée, sortir la terrine et enlever délicatement le cordon de pâte et le couvercle, retirer la barde du dessus. Laisser refroidir un moment, dégraisser légèrement et verser à nouveau un peu de gelée.

Mettre au frigo 48 heures. Garder au frais encore 24h avant de consommer la terrine accompagnée de cornichons et de pain de campagne.

CARRY DE CHEVREAU

pour 6 personnes
1 kg de poitrine de chevreau
1 kg de cuisses de poulet coupées en 2
1/2 bouteille de Gewürtztraminer
1 carotte en rondelles fines
1 kg de riz complet

Epices, aromates et herbes :

Un pot de pate de Curry vert ("Exotic")
Un citron vert
1 pincée de Curry de Madras
3 gousses d'Ail
2 Oignons(ou Echalotes)
Poivre vert moulu
Sel
Poivre de la Jamaïque
Laurier
Coriandre en poudre

Dans une cocotte, faire revenir les cuisses de poulet. Retirer et faire revenir le chevreau avec l'ail et l'oignon en petits dés.

Une fois l'ail et l'oignon revenus, remettre la viande, la carotte, la totalité du petit pot de curry vert, les piments de Jamaïque, le poivre vert moulu, le laurier, le curry la coriandre et le sel.

Arroser de la moitié de la bouteille de Gewürtztraminer et d'une autre moitié d'eau. Fermer la cocotte et cuire 20minutes à feux doux.

Faire bouillir le riz complet (à peu près même temps de cuisson) à la fin de la cuisson, rajoutez le jus du citron vert.

Servir avec un Gewürtztraminer

Astuce:

Pour relever le plat, vous pouvez le servir avec des "lime Pickles" mittel Sharf (condiment de saveur amère et acidulée qui se trouve, beaucoup plus facilement que la pate de curry dans tous les marchés Asiatiques et Indiens).