



© credits photos : Neuzi Costa (www.saborniere.com)

Rhône-Alpes Region 

CHEVREAU AU FOUR

1 Assaisonner le chevreau avec le sel, le poivre, l'ail haché et le poivre moulu. Bien mélanger. Ajouter les feuilles de laurier, rondelles d'oignon et le persil. Arroser le tout avec du vin blanc et mettre une nuit au réfrigérateur.

2 Mélanger les pommes de terre avec le sel, le poivre et la moitié de l'huile. Dans une plaque de cuisson, déposer les brins de persil, l'oignon et les feuilles de laurier puis la viande et mettre les pommes de terre autour.

3 Arroser le tout avec la marinade, le bouillon et le reste d'huile d'olive. Rajouter les morceaux de saindoux.

4 Cuire au four préchauffé à 200 ° pendant 1 heure et 10 minutes. A mi-cuisson, retourner la viande afin qu'elle soit bien dorée des deux côtés.

5 Vous pouvez accompagner avec des légumes verts.

INGRÉDIENTS

- Un demi ou un chevreau entier
- 1 cuillère à soupe de poivre
- 4 gousses d'ail hachées
- 3 feuilles de laurier
- 1 oignon coupé en tranches
- Persil frais
- 500 ml de vin blanc
- Sel et poivre
- 1 kg de pommes de terre à cuire
- 30 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe saindoux
- 200ml de bouillon de bœuf

La viande de chevreau en Rhône-Alpes

Des élevages près de chez vous !

Rhône-Alpes est la région française qui compte le plus grand nombre d'élevages de chèvres.

Ce sont des élevages de petite taille, et en majorité situés en zone de montagne, mais ils sont présents dans chacun des huit départements rhônalpins.

Renouez avec une tradition régionale !

La viande de chevreau était traditionnellement consommée dans notre région. Fiers de leur métier, les éleveurs vous proposent de découvrir cette viande tendre, savoureuse, et produite localement.

Le saviez-vous ?

- 1 Le chevreau est un produit de saison : on vous en proposera surtout de Noël à Pâques, mais demandez-en à votre boucher jusqu'au mois de mai !
- 2 Le chevreau est une viande maigre, au goût fin et délicat !

*Avec le chevreau
Osez l'originalité !*

Cherchez les étiquettes :

