



© crédits photos : Neuzza Costantini / Contrasto / Getty Images

RhôneAlpes 

PITA DE CHEVREAU

1 Dans un saladier, assaisonner la viande avec le sel, le poivre, une pincée de feuilles de laurier, le cumin, le piment doux, la moitié de la poudre d'ail et le curcuma.
Ajouter un peu de coriandre hachée.
Arroser avec le jus de citron et bien mélanger.
Laisser mariner 2 heures au réfrigérateur.

2 Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive. Y ajouter la viande et faire revenir à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Y ajouter la moitié du yaourt et un peu de coriandre.
Remuer et laisser cuire à feu vif jusqu'à ce que la sauce s'évapore.

3 Dans un bol, mélanger la laitue avec le chou rouge, la carotte et l'oignon.

4 Dans un autre bol, mélanger le reste du yaourt avec la mayonnaise. Assaisonner avec le sel, poivre, l'ail en poudre, quelques gouttes de jus de citron et de la coriandre.

5 Chauffer et ouvrir les pitas selon les instructions de l'emballage.
Garnir en alternant avec de la salade et de la viande et en finissant par la viande.

6 Servir les pitas avec de la salade et la sauce restante.

INGRÉDIENTS

- 4 pains pita
- 400 g de gigot ou d'épaule découpés en lamelles
- 1 cuillère à café d'ail déshydraté
- 1 cuillère à café de safran
- 1 cuillère à soupe de piment doux
- ½ cuillère à café de cumin en poudre
- sel poivre et jus de citron
- Quelques feuilles de coriandre hachées grossièrement
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 125 g de yaourt nature allégé
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise maigre
- 4 feuilles de laitue coupées en julienne
- 50 g de chou rouge coupé en fine julienne
- 1 carotte râpée
- La moitié d'un petit oignon, coupé en lanières

Viande de chèvre et de chevreau

Rhône-Alpes : un terroir à chèvres

Depuis les Monts du Beaujolais au nord, jusqu'au Diois au sud...

Depuis les Aravis à l'est, jusqu'au Pilat à l'ouest ...

Les chèvres sont partout chez elles en Rhône-Alpes !

Le saviez-vous ?

- ❶ Rhône-Alpes est la région française qui compte le plus grand nombre d'élevages de chèvres
- ❷ Ce sont des élevages de petite taille, trois sur quatre sont situés en zone de montagne.
- ❸ Deux-tiers des producteurs fabriquent leurs fromages à la ferme et un tiers livrent leur lait à une laiterie.

Tendres et savoureuses...

Traditionnellement consommées dans notre région, les viandes de chèvre et de chevreau sont tendres et savoureuses !

Au fil des saisons, en plats préparés ou charcuteries, vous découvrirez la viande de chèvre sous toutes ses formes.

De Noël à Pâques, vous apprécierez la viande de chevreau.

Chez un producteur, chez votre boucher, dans votre magasin de produits fermiers... ou au rayon libre-service de votre supermarché...

Osez l'originalité !