

Le Chevreau

⑥ Grillé



⑥ Rôti



DES MORCEAUX FONDANTS
AUX SAVEURS DÉLICATES

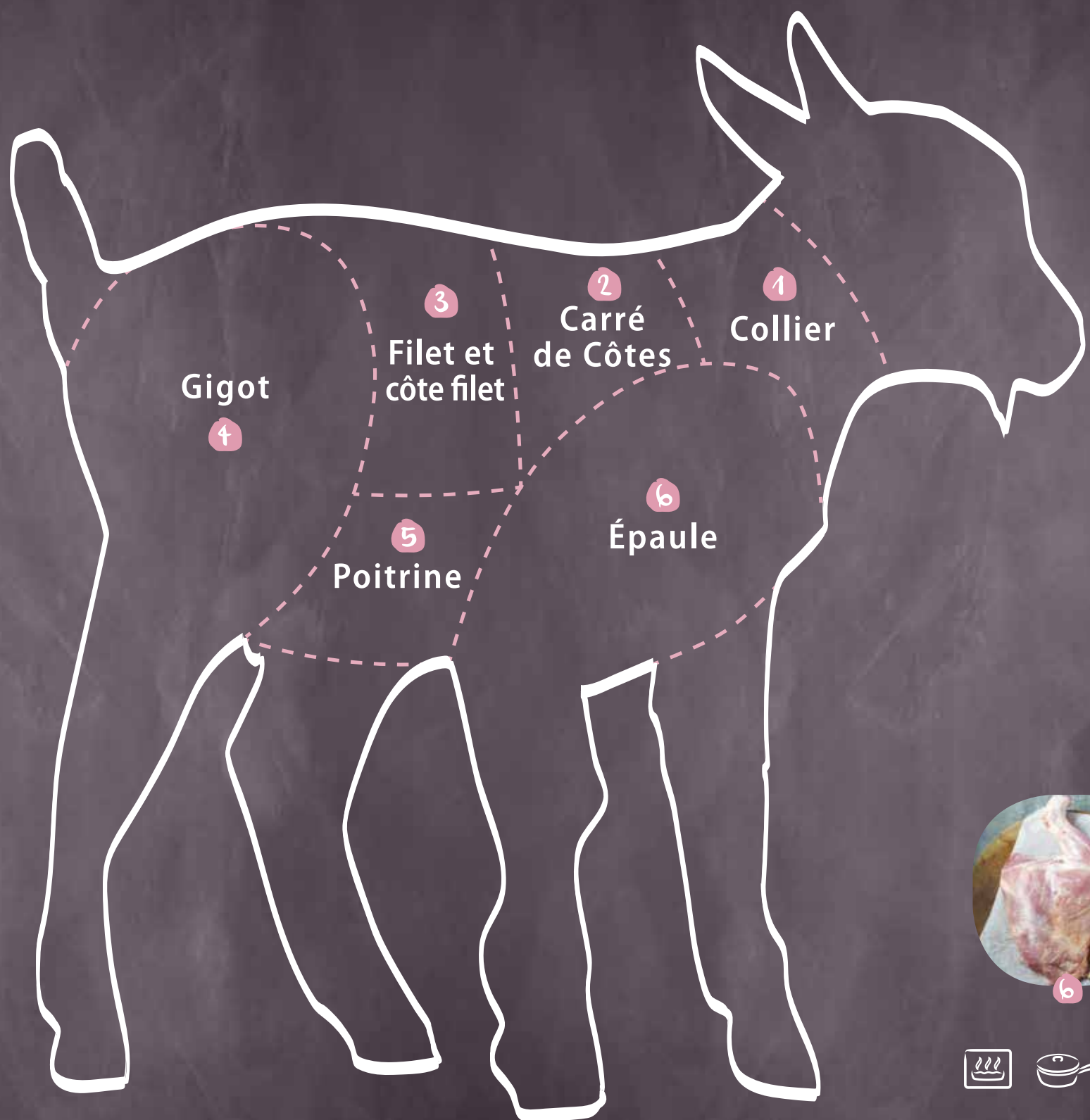


⑥ Braisé



⑥ Bouilli

Le Chevreau



1



6



2



2



3



4



5



Chez le boucher, mieux connaître les morceaux



Pour les curieux ou les plus avertis, distinguer les différents morceaux de chevreau leur permet de découvrir leur forme et leur localisation dont très souvent ils tirent leur nom très imagé comme le collier.

Le boucher vend le plus souvent du chevreau entier mais il se charge volontiers de le couper en quarts ou en demis et même en morceaux selon la découpe traditionnelle.

A griller, à poêler ou à rôtir

2. LE CARRÉ DE CÔTES : composé de toutes les côtes, découvertes, secondes et premières, il est excellent rôti au four. Ces 13 côtes, séparées les unes des autres, se font griller ou poêler rapidement. Mieux vaut les couper par deux pour avoir une belle épaisseur de viande. Elles peuvent également être ajoutées à un mijoté de chevreau pour un plat plus copieux.

3. LE FILET : situé entre le carré de côtes et le gigot, il rôtit au four désossé ou non. Lorsqu'il est désossé, il peut être farci.

3. LA CÔTE FILET : issue du filet, elle ne comporte pas de manche, juste un petit os central sur lequel est attachée la viande. Comme les autres côtes, elle se fait griller ou poêler.

4. LE GIGOT : la pièce à rôtir au four par excellence.

5. LA POITRINE : à griller au barbecue, légèrement huilée ou marinée une heure dans un mélange à base d'huile et d'épices.

6. L'ÉPAULE : à rôtir entière au four ou partiellement désossée et légèrement aplatie au barbecue. A essayer désossée, farcie, roulée et rôtie au four. Ou bien coupée en cubes pour un wok ou un sauté rapide.

A braiser ou à bouillir

1. LE COLLIER : sa richesse en os et en cartilage en fait le morceau idéal pour préparer un plat mijoté onctueux et savoureux, seul ou avec d'autres morceaux comme l'épaule ou la poitrine.

5. LA POITRINE : très riche en os, elle donne du goût à un navarin de chevreau.

6. L'ÉPAULE : souvent rôtie, sa viande, coupée en gros cubes, peut néanmoins enrichir tous les mijotés de chevreau.

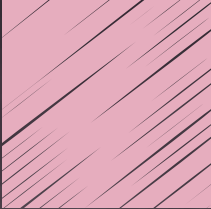
Choisir son morceaux en toute simplicité



Le chevreau est le plus souvent vendu en découpes simples, conditionnées en barquettes et vendues au rayon libre-service des grandes surfaces.



- Le quart arrière, composé d'un gigot et de l'ensemble des côtes filet simples qui peuvent cependant être cuisinées séparément. Il se fait rôtir au four et convient pour 4 à 5 personnes.
- Le quart avant - une épaule et un carré de côtes, la moitié du collier et de la poitrine - se fait également rôtir au four en prenant soin de souvent l'arroser en cours de cuisson.
- Le demi-chevreau, composé du quart avant et du quart arrière non séparés, est une belle pièce à rôtir entière au four qui permet de régaler une belle tablée de 6 à 8 personnes.
- Le chevreau entier à cuire à la broche ou au four pour une soirée de fête avec de nombreux amis.



A PROPOS D'INTERBEV

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, veau, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

Interbev. Crédits photos : Jean-François Mallet.