

## Questions-réponses – colis de chevreau

### **De quoi se compose le colis de chevreau ?**

Le colis contient la viande d'un demi-chevreau : collier, poitrine, épaule, gigot et foie. Les différents morceaux sont conditionnés sous vide. Ils peuvent être conservés au frigo, jusqu'à la date indiquée sur l'étiquette, ou au congélateur jusqu'à 12 mois.

### **Pourquoi le colis contient-il un foie de chevreau ? Les abats, c'est dégoûtant !**

Quitte à prendre la vie d'un animal, nous tenons à ce que la majeure partie des morceaux soit consommée, surtout quand ils sont si nutritifs. Les abats ont nourri l'humanité pendant des millénaires avant de passer de mode, très injustement. Le foie est une pièce bon marché, peu grasse et qui mérite sa place au rang de « super aliment » au même titre que les baies de goji et les graines de chia. C'est un aliment riche en vitamine A, fer, vitamines B, phosphore, magnésium et bien plus encore. Et surtout, c'est un produit délicieux quand on a quelques astuces pour l'accommoder.

### **Pourquoi une telle différence de prix entre la viande en colis et les merguez ?**

Le travail de transformation nécessaire à la fabrication des merguez engendre un surcoût important. Les étapes sont plus nombreuses et il faut mobiliser plus de main-d'œuvre, notamment pour réaliser l'embossage. Nous avons fait le choix, au lieu de lisser le prix entre les différents conditionnements, de refléter le coût réel des différents produits. Ainsi, la caissette est beaucoup plus économique.

## Quelques recettes du monde pour cuisiner le chevreau



### « Kebda Mchermla » Foie de chevreau à la marocaine – pour 4 personnes



- 500 g de foie de chevreau
- 1 bocal de chair de tomate
- 1 cuillère à soupe bombée de concentré de tomate
- 3 grosses gousses d'ail
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de paprika moulu
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette ou d'harissa
- 1 cuillère à soupe bombée de coriandre hachée
- sel, poivre

1. Laver soigneusement le foie et le faire égoutter dans une passoire.
2. Le découper en cubes.
3. Dans une grande poêle, faire revenir l'ail hachée dans l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
4. Ajoutez les morceaux de foie et faire revenir quelques minutes. Le foie doit prendre une jolie couleur dorée et ne presque plus contenir de traces rouges.
5. Ajoutez la chair de tomate, la coriandre hachée, le concentré de tomate et les épices.
6. Salez, poivrez à votre goût.
7. Laissez mijoter 15 minutes. La sauce réduit.
8. Retirez du feu et agrémentez d'un peu de coriandre fraîche. Servez aussitôt avec du bon pain au levain.



### « Cabrito a la murciana » Gigot de chevreau à la murcienne – pour 2 personnes



- 1 gigot de chevreau
- 800g de pommes de terre
- 500g de tomates concassées
- 10 gousses d'ail
- un bouquet de persil
- 2 c à s de pignons de pin
- 200 ml d'huile
- 500 ml de vin blanc sec
- Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 210°C. Epluchez, lavez et taillez les pommes de terre en demi-lunes. Lavez, séchez et hachez le persil. Hachez les pignons. Salez et poivrez les gigots.
2. Dans un plat allant au four, déposez les gigots, puis les pommes de terre autour. Versez les tomates concassées par-dessus.
3. Ajoutez l'ail, le persil, l'huile, les pignons et le vin blanc. Salez, poivrez.
4. Cuisez au four pendant 2h30, à couvert la première heure, puis à découvert pour que le plat puisse dorer.