



Veau élevé au lait maternel et à l'herbe des pâturages !

La Rosée des Pyrénées Catalanes

Le saviez-vous ?

La viande de veau « Rosée des Pyrénées Catalanes », porte le nom de la couleur de sa viande « rosée ». En même temps que le lait de sa mère, le veau mange progressivement de plus en plus d'herbe des pâturages des montagnes. C'est cette alimentation à l'herbe qui pigmente sa viande.

Une production dans le respect d'une tradition !

Ce veau élevé en pleine liberté avec sa mère dans les montagnes. Il est issu du croisement d'une mère rustique, Aubrac, Gasconne ou Brune, qui s'adapte très bien aux milieux difficiles des montagnes pyrénéennes, avec un père de race à viande. Il naît entre début décembre et fin mars, reste sur les près de l'exploitation avant de monter en estives début juin, où le troupeau restera jusqu'à la toussaint. Ces élevages de type extensif, avec montée en estive des mères et des veaux, reflètent bien les traditions des montagnes catalanes.

C'est un produit saisonnier ! Vous ne le trouverez que de juin à fin décembre. Il fait place ensuite à son grand frère, « le Vedell des Pyrénées Catalanes ».

À noter

L'association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes, reconnue Organisme de Défense et de Gestion des demandes d'IGP en Rosée et en Vedell, garantit la traçabilité des animaux jusqu'au consommateur. La Rosée des Pyrénées doit toujours être accompagnée de son Certificat d'Origine précisant son identité et sa provenance.

Un travail reconnu

Une quarantaine d'éleveurs de la coopérative Catalane des Éleveurs produisent la Rosée des Pyrénées Catalanes depuis plus de 23 ans. Ils se sont imposés un cahier des charges rigoureux, contrôlé par un organisme extérieur.

La Rosée des Pyrénées Catalanes fait l'objet d'un dépôt de demande d'I.G.P. auprès de l'Union Européenne, une reconnaissance de tout leur travail.



I.G.P. : Indication Géographique Protégée.

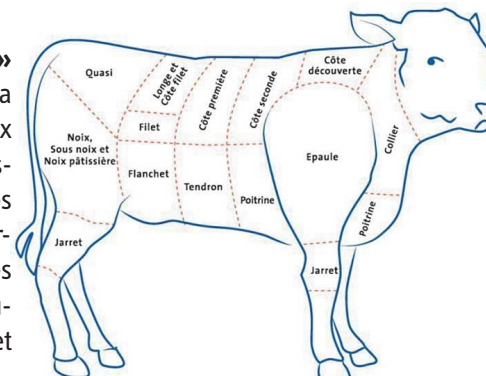
Signe officiel de qualité européen désignant des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.

Côté Cuisine

Bien choisir

La partie arrière ou « pan de veau » donne des morceaux nobles comme la noix, la noix pâtissière ou la sous noix qui sont les parties tendres du cuisseau dont on fait les escalopes et les rôtis. Ou encore le quasi, le jarret arrière, la longe (qui se débite en côtes et en rôtis dans le filet) et le carré couvert (ensemble des côtes premières et ou secondes).

La partie avant ou « basse de veau » offre de son côté le collier, l'épaule, le jarret, le bas de carré (carré découvert, formés des côtes découvertes), tandis que la poitrine donne les savoureux



tendrons mais peut aussi se farcir. Les morceaux avant qui font le bonheur des sautés, des braisés et des bons petits plats mitonnés.

Dégustation

La viande de veau se caractérise par sa tendreté et sa délicatesse. Qu'elle soit crue en carpaccio ou tartare, ou cuite mijotée en blanquette, braisée, grillée ou rôtie simplement, elle est parfaite dans de multiples préparations, des plus simples, aux plus festives.

La viande de veau se déguste juste à point, à peine rosée : ni saignante ni trop cuite. D'une manière générale, préférez les morceaux du quartier arrière pour les cuissons rapides et ceux du quartier avant pour les cuissons lentes.

Cuisson

La rosée des Pyrénées Catalanes est une viande très parfumée et peu grasse, qui ne rend pas d'eau.

Préférez cuire les escalopes, les côtes, les filets et même les steaks hachés « rosés à cœur », pour que le veau garde toute sa saveur et toute sa tendreté ! La plancha est l'outil parfait pour la cuisson « rosée à cœur ».



Astuces

Un citron ou deux coupés en rondelles et épépinés, ou un jus de citron et son zeste finement râpé ajoutés pendant la cuisson d'une recette mijotée, s'accordent merveilleusement avec la saveur du veau tout en lui conservant sa blancheur.

Veillez à ne pas piquer la viande pendant la cuisson, afin qu'elle conserve tout son jus.

Idées recettes

Blanquette

Prép. 15 mn - Cuisson : 1 h 30

4 pers. - 1 kg de blanquette de Rosée des Pyrénées catalanes, 6 carottes, 300 g de champignons, 2 oignons jaunes, 200 g de petits oignons grelot (facultatif), 1 poireau, 2 branches de céleri, 2 branches de thym, 1 feuille de laurier, 100 g de beurre, 70 g de farine, 2 jaunes d'œuf, 10 cl de crème fraîche, ½ citron, sel, poivre

Faire revenir la viande dans le beurre jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés. Saupoudrer de 2 cuillères de farine. Bien remuer, ajouter 2 ou 3 verres d'eau et mélanger. Ajouter les carottes, le poireau, le céleri coupés en rondelles, les oignons grelot, les champignons, le thym et le laurier. Mijoter à feu très doux environ 1 h 30 environ, en remuant. Si nécessaire ajouter de l'eau de temps en temps. Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'œuf et le jus du citron. Ajouter au dernier moment, bien remuer et servir aussitôt.

Ossobuco

Prép. 15 mn - Cuisson : 1 h



4 pers. - 4 tranches de jarret de veau « Rosée des Pyrénées catalanes », 4 tomates pelées, 4 à 5 carottes (facultatif), 2 oignons, 4 gousses d'ail, 20 cl de vin blanc sec, 60 g de beurre, concentré de tomate, persil, sauge, romarin, sel, poivre

Faire revenir la viande dans une sauteuse avec le beurre, jusqu'à ce que les morceaux soient dorés. Ajouter les oignons. Délayer le concentré de tomate dans un peu d'eau, puis verser dans la sauteuse avec le vin blanc. Ajouter les tomates pelées (incisées et plongées dans l'eau bouillante) coupées en morceaux, les carottes, l'ail, le persil, la sauge hachés et un peu de romarin. Assaisonner de sel et poivre, couvrir et mijoter à feu très doux 1 h environ. Servir aussitôt, accompagné de pâtes fraîches.

Source association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes

Pratique

Où la trouver ?

Dans une quinzaine de points de vente et de nombreux restaurateurs du département, d'Argelès sur Mer à Vernet les Bains.

Toutes les coordonnées dans notre carnet d'adresses