

## La recette

offerte par les Syndicats de la boucherie et des charcutiers traiteurs de la Corrèze



## Poitrine de veau farcie aux châtaignes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 1 heure 20

### INGREDIENTS

Pour 4 personnes

800g de flanchet de veau élevé sous la mère

250g de pommes Golden

250g de châtaignes cuites au naturel

150g de chair à saucisse de porc

150g de chair de veau hachée

1 os de veau

500g de cèpes

100g de beurre

20cl de bouillon de veau

2 c. à s. de persil plat haché

2 c. à s. d'huile de noix

Sel et poivre du moulin

Éplucher les pommes, les couper en quartiers. Concasser les châtaignes. Dans une poêle, chauffer 30g de beurre, faire fondre les pommes et les brisures de châtaignes 5mn.

Dans un récipient, mélanger la chair à saucisse de porc et de veau avec la fondue pommes-châtaignes. Saler et poivrer. Étaler le flanchet de veau sur le plan de travail. Sur toute la surface répartir la farce. Rouler le rôti comme une bûche de Noël.

Chauffer le bouillon de veau dans une cocotte et plonger le rôti avec l'os de veau. Faire cuire 50mn à feu doux. Débarrasser dans un récipient le contenu de la cocotte (bouillon, viande, os).

Dans la cocotte, saisir des 2 côtés le rôti avec le reste de beurre chaud. Continuer la cuisson à feu doux, couvercle fermé 30 mn (retourner régulièrement en arrosant avec le bouillon).

Pour servir, disposer sur les assiettes chaudes des tranches de rôti avec quelques cèpes (rissolés). Rectifier l'assaisonnement. Saupoudrer de persil plat.

Si vous voulez étonner vos invités, ajoutez des orties hachées avec des blettes et du persil !

# GouÛtssaveurs

## + PRODUIT

### Veau de lait élevé sous la mère, la haute qualité

➔ Élevé dans des fermes familiales à vocation polyculture-élevage, le veau sous la mère est nourri exclusivement au lait maternel, il tète à volonté directement au pis de la vache (2 fois par jour à heures fixes).

➔ Pour le plaisir de retrouver dans les assiettes une viande d'une grande tendreté et d'un goût fin à la subtile saveur de noisette.

## l'Excellence de la viande bovine

Le Veau élevé sous la mère doit sa réputation à un savoir-faire perpétué par des générations d'éleveurs passionnés, qui ont su maintenir et favoriser un équilibre naturel indispensable à l'obtention d'une viande de qualité exceptionnelle. Il fait l'objet d'un pôle d'excellence rurale regroupant l'ensemble des acteurs de la production, sous l'égide de la Chambre d'Agriculture, avec pour priorités la qualité de la production et le bien être de l'animal.

## + NUTRITION

### Bon pour le corps

Le veau élevé sous la mère est une viande diététique et peu grasse, dotée de nombreuses vertus nutritives. Riche en vitamines et en oligo-éléments, elle contient les protéines et les acides aminés essentiels à notre corps.

### Cocorico...

#### ou plutôt Meuh !

Avec 30 000 veaux sous la mère produits par an, le département de la Corrèze est le premier producteur français (et de fait mondial !).

### Le Saviez-vous ?

Chaque jour, le veau sous la mère absorbe 10 litres de lait à sa naissance et jusqu'à 25 litres en fin d'élevage.

### Histoire de gourmandise

#### Le veau, symbole de prospérité

Au Moyen Age, les yeux de veau constituaient une gourmandise suprême, un mets de choix qui pourrait être à l'origine de l'expression "coûter les yeux de la tête". Par la suite, de grands hommes ont laissé une empreinte unique sur cette viande et ses recettes : le veau Marengo pour Bonaparte, le veau Orloff du nom de l'ambassadeur de l'impériale Russie...



### La Limousine, star de nos campagnes

La race bovine limousine trouve dans nos vertes prairies les éléments essentiels à son épanouissement. Jadis race locale et vouée aux travaux agricoles, elle est désormais implantée mondialement grâce à son excellent rendement, la finesse de son grain de viande, ses capacités maternelles et sa longévité.

### Corrèze, terre d'élevage

- ➔ environ 3 bovins pour 2 habitants !
  - ➔ plus de 8 agriculteurs sur 10 élèvent des bovins
  - ➔ plus de 90 % des 150 000 vaches sont élevées pour leur viande
  - ➔ chaque vache dispose de plus d'un hectare d'herbe
  - ➔ plus de 2 broutards\* sur 3 partent en Italie après 10 mois passés avec leur mère au pâturage ; après quelques mois d'engraissement, ils fourniront une viande tendre et claire aux transalpins, qui en sont friands.
- \*veaux mâles de race à viande

## + ORIGINE

La fine fleur de la production bénéficie du Label Rouge (signe officiel de qualité avec cahier des charges et contrôles très stricts).

➔ 2 labels pour le Veau de lait sous la mère

➔ 1 label pour le Bœuf Limousin.

Les boucheries sous Label Rouge affichent les panonceaux :



### Etat civil bovin

➔ déclaration (naissance, abattage) sous 8 jours dans un fichier national, bientôt européen.

➔ mention de tout changement d'élevage sur le passeport de l'animal (jusqu'à l'abattage).

➔ 10% des bovins inscrits au livre généalogique de leur race (ou Herd Book depuis 1886), avec déclaration dès leur conception.

### Agenda

#### Journée du bœuf

Ussel, 2<sup>ème</sup> samedi mars

#### Journée de la tête de veau

Ussel, 1<sup>er</sup> samedi août

#### Festival de l'élevage

Brive, dernier week-end août

#### Journée de l'Élevage

Ussel, 2<sup>ème</sup> samedi octobre

#### Comices agricoles

les samedis en été (un par canton)

#### Foires aux veaux de lait

Brive ou Objat (en alternance), les mardis matins

#### Marché au cadran (enchères)

Ussel, les mardis après-midi

## + INFO

Confrérie du Veau de lait sous la mère d'Objat  
Confrérie des Entêtes de la Tête de veau, Ussel

[www.viandesetpommessdulimousin.com](http://www.viandesetpommessdulimousin.com)

[www.limousine.org](http://www.limousine.org)