

Chevreau au four Recette marocaine

1 chevreau complet dans une rôtissoire à couvercle.

Mettre beaucoup d'oignon, de l'ail, du sel et du poivre.

Arroser d'huile d'olive.

Mettre au four à 275° pour au moins 6 heures.

Cœur braisé

400g de cœur en petits dés

1 oignon en dés

½ c. à thé de thym

1 feuille de laurier

Du persil et de l'huile où du beurre.

Faire revenir la viande et l'oignon, ajouter les autres ingrédients et du bouillon de bœuf pour couvrir. Cuire 1½h. a feu doux.

Une dame de Val D'Or

Épaule d'agneau où de chevreau

1 épaule d'agneau entière où en morceaux avec os
½ c. à thé de cannelle en poudre
1 c. à thé de gingembre en poudre
¼ c. à thé de safran
1 c à soupe de sel
½ c. à thé de poivre de Cayenne
Le jus de 1 citron
1 oignon espagnol haché fin
50 ml d'huile d'olive
2 c. à soupe de beurre sans sel
225 g d'amandes blanchies
450g, de raisins secs
750 ml de vin rosé
5 c à soupe de miel

Mélanger épices, jus de citron, oignon, agneau et un peu d'eau chaude.
Laisser reposer 1 h. à la température de la pièce.

Faire mariner les raisins dans le vin.

Égoutter l'agneau.

Le faire dorer dans le beurre et l'huile, dans une cocotte à fond épais. Jeter le gras.

Ajouter les amandes et le vin, sans les raisins.

Cuire à petite ébullition 1:30

Ajouter les raisins et le miel, cuire 15 minutes de plus.

Si le vin n'est pas suffisant, ajouter un peu d'eau chaude.

Tirer de L'agneau du Québec ... en toute simplicité
André Paul Moreau

Épaule ou gigot d'agneau ou de chevreau

Saler, poivrer et mettre dans un lit d'oignons dans du papier d'aluminium.

Cuisson lente à feu très doux 275 au moins 3 heures.

Marinade;

Lait, thym, sel et huile d'olive.

Faire mariner 12h au frigo et retirer.

Cuire à feu doux 4h.

Flanc au four

1 steak de flanc faire revenir

Vin rouge déglacer le poêlon

Ail et oignon

Bouillon de bœuf ajouter et enfourner à 225' pour 3:30 à 4h.

Rôtis de palette à Ghislain

1 Rôtis de palette de bovin

Badigeonner avec épice à bifteck et huile.

Griller de chaque côté

Mettre dans le papier d'aluminium avec des oignons, de l'ail, sel et poivre.

Mettre sur le grill 2h.

Retirer et mettre dans la mijoteuse 2h. très doux en y ajoutant du sirop d'érable et des légumes.

Jarrets d'agneau, de chevreau, de veau ou de porc à l'érable.

4 jarrets

8 tasses de bouillon : de bœuf pour l'agneau ou le veau,
de poulet pour le porc.

2 branches de romarin, 1 oignon en gros cubes, 2 gousses d'ail, coupée en 2

Mettre le tout à mijoter à feu moyen 1 ½ heures à 2 heures

Caramel à l'érable

½ tasse de sirop d'érable

2 gousses d'ail pressées

2 c. à soupe de tamari, de moutarde de Dijon, de beurre

1 c à soupe de gingembre

Sel et poivre

Ajouter ½ tasse de bouillon ayant servi à braiser la viande.

Amener à douce ébullition, laissez réduire de moitié. Environ 7 minutes Tiédir.

Dans un four à 375

Mettre les jarrets dans un plat peu profond, sans bouillon, les badigeonner du caramel.

Enfourner pour 7 minutes, les badigeonner à quelques reprises durant la cuisson pour bien les glacer.

Servir avec pommes de terre, riz, ou pâtes, et légumes vert

Recette de Jean François Plante à Salut Bonjour

Pain de viande

2 ½ livres de viande hachée	2 gousses d'ail
1 œuf	1 c à thé de sel
2 c à table de catchup rouge	poivre
½ oignon	persil
½ tasse de gruau	

Cuire à 350F pendant 1 heure ou moins chaud et plus longtemps.

Cubes au four aigre-doux

2 ½ livres de cubes de viande	1 branche de céleri
½ poivron	1 carotte en rondelle
1 oignon émincé	1 c à thé de sel
1 boîte de tomate	poivre
¼ tasse de cassonade, sucre ou miel.	
1/8 tasse de vinaigre	1 à 2 gousses d'ail hachées
½ c à thé de gingembre	
1c à soupe de sauce Worcestershire	

Mettre au four à 325F pour 3 heures ou plus longtemps à 275f.

Tête fromagée

1 tête de porc

Préparation de la tête

Enlever le museau, les yeux, les oreilles, la mâchoire, les dents et brûler les poils où enlever la peau.

Dégorger 6-7 heures dans de l'eau froide salée.

Cuisson de la tête

Mettre la tête dans une casserole, recouvrir d'eau et mijoter 2 à 3 heures.

Refroidir la tête et désossée.

Couler le bouillon dans une passoire et préserver.

Préparation de la tête fromagée

Enlever le trop de gras, si désiré.

Couper la viande en cube où la passer au hachoir.

Mettre dans un chaudron, y ajouter le bouillon, sel et poivre.

Ajouter 1 à 3 oignons coupés fins

1 c à thé de cannelle où un peu de clou de girofle.

Ajouter des feuilles de céleri haché si désiré.

Bouillir le tout 20 à 30 minutes où jusqu'à ce que le bouillon soit diminué.

Mettre en pot et refroidir.

Tiré de Cuisine traditionnelle d'un Québec oublié

Ragout du pays

3 livres de viande

2 oignons en morceaux

2 gousses d'ail émincées

Se, poivre et farine grillée

Cuire la viande et les légumes dans un peu d'eau pour seulement recouvrir le tout, jusqu'à ce que la viande ait envie de se détacher des os.

Épaissir avec la farine grillée et cuire encore 1 heure pour que la viande se détache vraiment de l'os.

Rectifier l'assaisonnement.

Tiré de la cuisine traditionnelle du Québec oublié, par Suzette Couillard

Carré de chevreau à la moutarde

Badigeonner un carré avec de la moutarde de Dijon et de l'huile d'olive.

Garnir de feuilles de basilic, de sel et de poivre.

Cuire lentement au four doux où à la mijoteuse.

Recette d'une dame de Val D'Or

