LE VEAU SOUS LA MÈRE

Comité Interprofessionnel « Veau Sous La Mère »

IL Y A VEAU… ET VEAU SOUS LA MÈRE

Le Veau Sous La Mère
c'est la viande de veau
comme on la faisait autrefois.

Une production traditionnelle,
artisanale et par conséquent rare.
Aujourd'hui, seuls quelques
petits élevages perpétuent
encore ce savoir-faire qui
en fait un grand produit
gastronomique célébré
par tous les connaisseurs.
Strogonoff, Curnonsky et bien
d'autres encore ont créé
leur propre recette de veau.

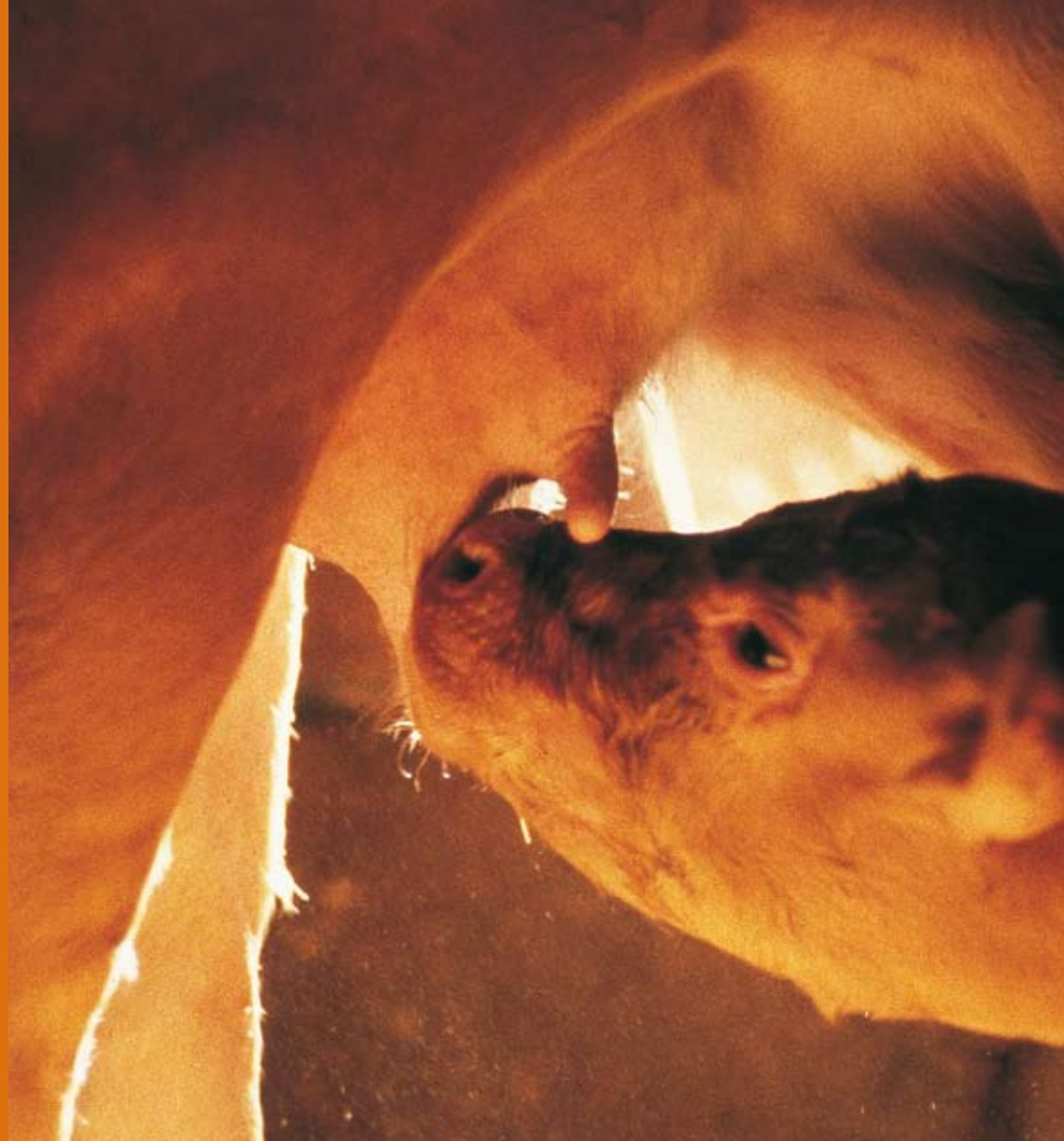
Le Veau Sous La Mère
c'est le grand cru de veau.
Blanc ou légèrement rosé
il est reconnu par les gourmets
comme un grand moment d'émotion.

... FONDANT COMME UN MORCEAU DE BEURRE AVEC UN JUS SUPERBE

... ET UN PETIT G OÛT DE NOISETTE

SOUS LA MÈRE, C'EST LA NATURE !

Le Veau Sous La Mère, comme son nom l'indique, est élevé avec du lait maternel tété à volonté directement au pis de la vache. Cette recette à la fois simple et naturelle est devenue aujourd'hui un luxe. Un luxe parce que cette production nécessite des éleveurs très attentionnés pour maintenir et favoriser cet équilibre naturel indispensable à la spécificité de cet élevage. La qualité et le goût délicat de cette viande proviennent essentiellement des matières grasses contenues dans le lait maternel qui vont irriguer le produit. À la cuisson, ce sont elles qui vont faire la saveur de la viande. Ces matières grasses naturelles n'ont jamais pu être reconstituées en laboratoire. Voilà pourquoi le Veau Sous La Mère est incomparable.



SOUS LA MÈRE, C'EST LA QUALITÉ GARANTIE !

Le Veau Sous La Mère est garanti par le Label Rouge. Ses producteurs ont même été des pionniers de ce label. Dès 1970, ils ont considéré qu'ils devaient protéger leur qualité par un label. Aujourd'hui, ils ont mis au point une filière qui est contrôlée depuis la ferme jusqu'à l'étal du boucher. Alimentation des animaux, conditions d'élevage, conformation des carcasses, qualité et couleur de la viande… à chaque étape un organisme indépendant surveille le travail de chaque opérateur de la filière.
C'est à ce prix, celui de la transparence et de la rigueur, que le label « Veau Fermier Élevé Sous La Mère » peut être décerné à ce produit que vous trouvez chez les bouchers engagés dans nos filières.
Voilà pourquoi on ne trouve pas n'importe où du Veau Sous La Mère Label Rouge.

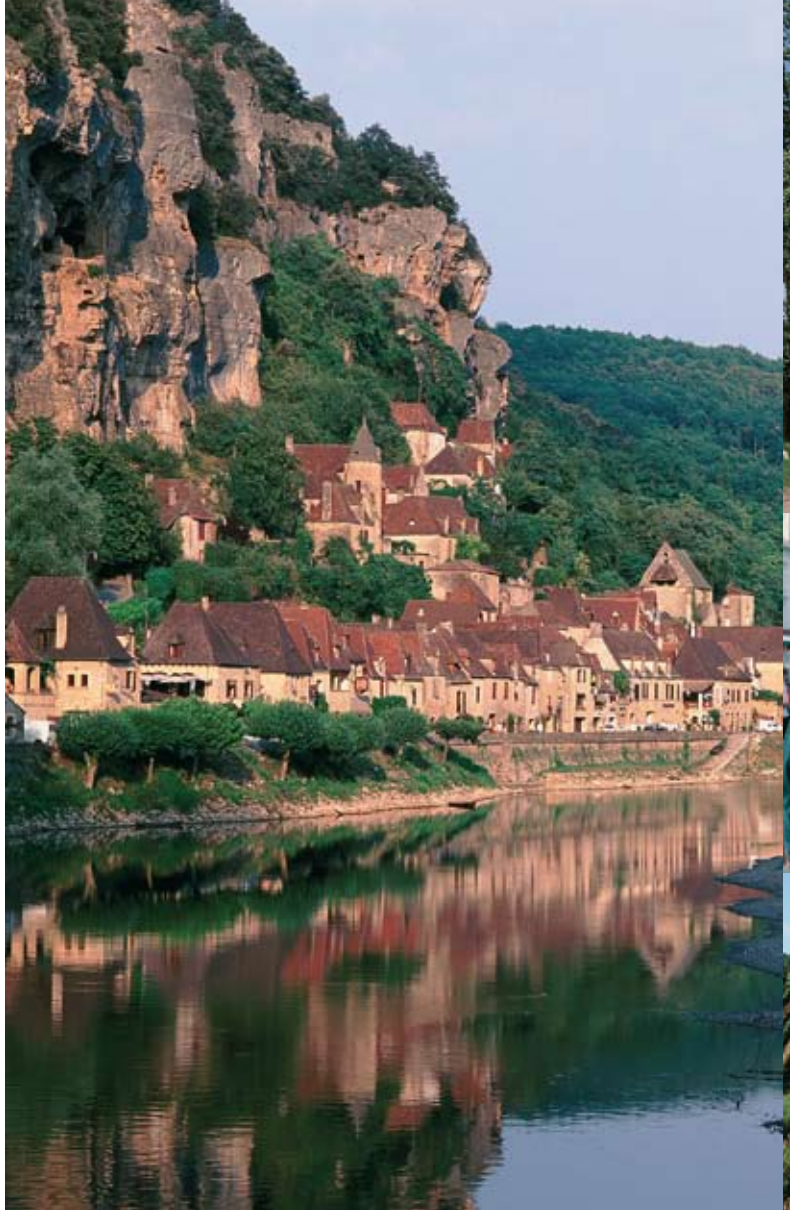
GARANTIE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Label Rouge
DECRET 12.3.96

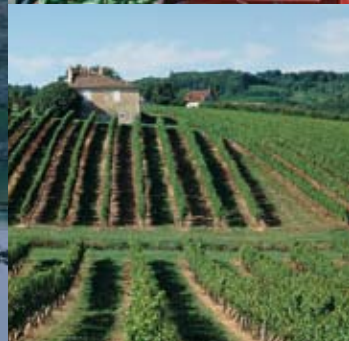
SOUS LA MÈRE, L'EXCEPTION FRANÇAISE

Il n'y a qu'en France où l'on produit du Veau Sous La Mère. Cette spécialité gastronomique au même titre que certains grands vins ou certains grands fromages… est le fruit du Grand Sud-Ouest. Des régions où il fait bon manger et vivre longtemps. Dans ces pays, les cèpes, c'est sous les chênes et le veau, c'est sous la mère !

LIMOUSIN, PÉRIGORD, CANTAL, PAYS AGENAIS, BAZADAIS, GASCOGNE, QUERCY, LAURAGAIS, PIÉMONT PYRÉNÉEN…

Voilà les principales régions d'élevage du Veau Sous La Mère. Des pays de cocagne, où de petites exploitations, souvent familiales, très attachées à des savoir-faire artisanaux perpétuent des productions de qualité. Ici, c'est à la fois le pays de la truffe, du foie gras, des cèpes, des fromages, des vins de grande renommée et de centaines d'autres produits qui font de ce grand Sud-Ouest : le jardin des délices de la France.





LES VACHES DU VEAU SOUS LA MÈRE

On fait du veau sous la mère exclusivement avec des animaux issus de races à viande. Une assurance de qualité dans le produit fini et aujourd'hui une sécurité sanitaire supplémentaire. Parce que ces races sont toutes originaires du bassin de production, elles sont bien adaptées à ces terroirs. On trouve la Bazadaise dans le Bazadais, la Limousine dans le Limousin… Ces animaux sont la fierté de leur région et la qualité de leur viande tient autant au cépage (la race) qu'au savoir-faire de ces éleveurs réputés.

GRIS ARGENT

Les Gasconnes sont peu imposantes. Leurs cornes sont arquées vers l'avant et relevées à leur extrémité. Elles sont gris clair, avec les sabots, les muqueuses et le tour des oreilles noirs.

ROUX

La Limousine se reconnaît à sa couleur rousse, à ses cornes arquées vers l'avant. Sa réputation de qualité bouchère n'est plus à faire.

FROMENT

La Blonde d'Aquitaine, froment clair, est d'un gabarit plutôt imposant. Ses cornes sont évasées ou en roue basse, blanches avec l'extrémité blonde.

GRIS FONCÉ

La Bazadaise est, quant à elle, gris foncé et d'un format moyen. Les cornes sont tantôt en forme de croissant, tantôt redressées.

TOURS DE MAIN & RECETTES

Gilles Dudognon et Philippe Redon sont des chefs déjà étoilés par le célèbre guide rouge. Ils sont tous les deux originaires du Limousin où le veau sous la mère est considéré comme une spécialité régionale.

Dans les pages qui suivent, ils nous confient trucs et conseils ainsi que quelques recettes originales. Du mignon au ris en passant par la blanquette, c'est surtout, pour ces chefs, le talent originel du produit qui fait d'abord la différence.

COMMENT LE RECONNAÎTRE EN BOUCHERIE ?

Le veau sous la mère est un produit rare.
Pour le reconnaître en boucherie : c'est très simple !
Il s'identifie par son label, le Label Rouge en l'occurrence, gage du sérieux avec lequel un produit a pu être élaboré. Celui-ci se décline sous deux appellations différentes : "Veau Fermier Elevé Sous La Mère" et "Veau Fermier du Limousin". Label Rouge oblige, tous les acteurs de ces filières, éleveurs, abatteurs-expéditeurs et distributeurs s'engagent sur des cahiers des charges extrêmement exigeants. Le dispositif prévoit en particulier de nombreux contrôles opérés inopinément chez tous les opérateurs de la filière. Ils interviennent à tout moment et à tout endroit de la chaîne de production et de commercialisation. Le système, éprouvé depuis plus de 30 ans, garantit sécurité, traçabilité et transparence. Il protège également un savoir-faire contre toute dérive. De là, il est le garant de la méthode d'élevage spécifique à ce produit, méthode traditionnelle et naturelle, secret d'une qualité exceptionnelle dont ces signatures en sont l'illustration.

DECRET 12.3.96

liste complète des distributeurs (boucheries artisanales et G.M.S.) :
www.veausouslamere.com

VEAU FERMIER ELEVE SOUS LA MERE

HOMOLOGATION N° 03-81

HOMOLOGATION N° 20-92

BLASON PRESTIGE VEAU FERMIER DU LIMOUSIN

LES CONSEILS DES CHEFS

POUR ACHETER DU VEAU SOUS LA MÈRE

Observez sa couleur claire, un peu plus soutenue parfois mais pour une viande toute aussi délicieuse. Une texture qui n'aura rien de « graineux ». Presque la consistance d'un beurre pommade.

PETIT CONSEIL

Avant utilisation, il faut que la viande de veau soit un minimum maturée. Pas autant que celle de bœuf mais 4 ou 5 jours tout de même.

POUR LES PIÈCES À POÊLER

Escalopes ou côtes de veau : faire colorer mais pas trop… Car si on « croûte », la cuisson ne se fait plus.

UN PETIT TRUC

Pour mettre en valeur toute la saveur de la pièce à poêler : jouer sur une alchimie entre le beurre et le lait contenu dans le veau. Il s'agira en fait d'utiliser un beurre un peu plus que fondu (avant qu'il ne soit devenu noisette). Pour obtenir ce résultat, une bonne constance de feu est nécessaire.

CÔTÉ TRIPERIE

Amateurs, surtout n'hésitez pas, mangez des ris, de la tête de veau : magnifiques. Des rognons : extraordinaires.
Tenez, une simple tranche de foie de veau : ça se cuit tout seul. Légèrement farinée, à poêler dans l'huile chaude, avec un petit aillé persillé, au dernier moment, le beurre. Salez, poivrez. Servez. Dégustez.

MIGNON DE VEAU « À LA BARBOUILLE »

PAR PHILIPPE REDON

INGRÉDIENTS

4 médaillons de veau

4 demi-pieds de veau cuits

100 g de jambon de campagne en petits dés

3 dl de fond de veau réduit

2 dl de crème fluide

Persil plat

Fleur de sel
Poivre du Moulin

Préparation des médaillons
Cuire au beurre clarifié les médaillons de veau dans un sautoir.
Après 10 minutes de cuisson, quand les médaillons de veau ont pris une belle coloration, mettre à reposer la viande au coin du fourneau (hors du feu), l'assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Préparation de « la barbouille »
Tandis que la viande repose, hacher finement les pieds de veau, réserver et les laisser refroidir.

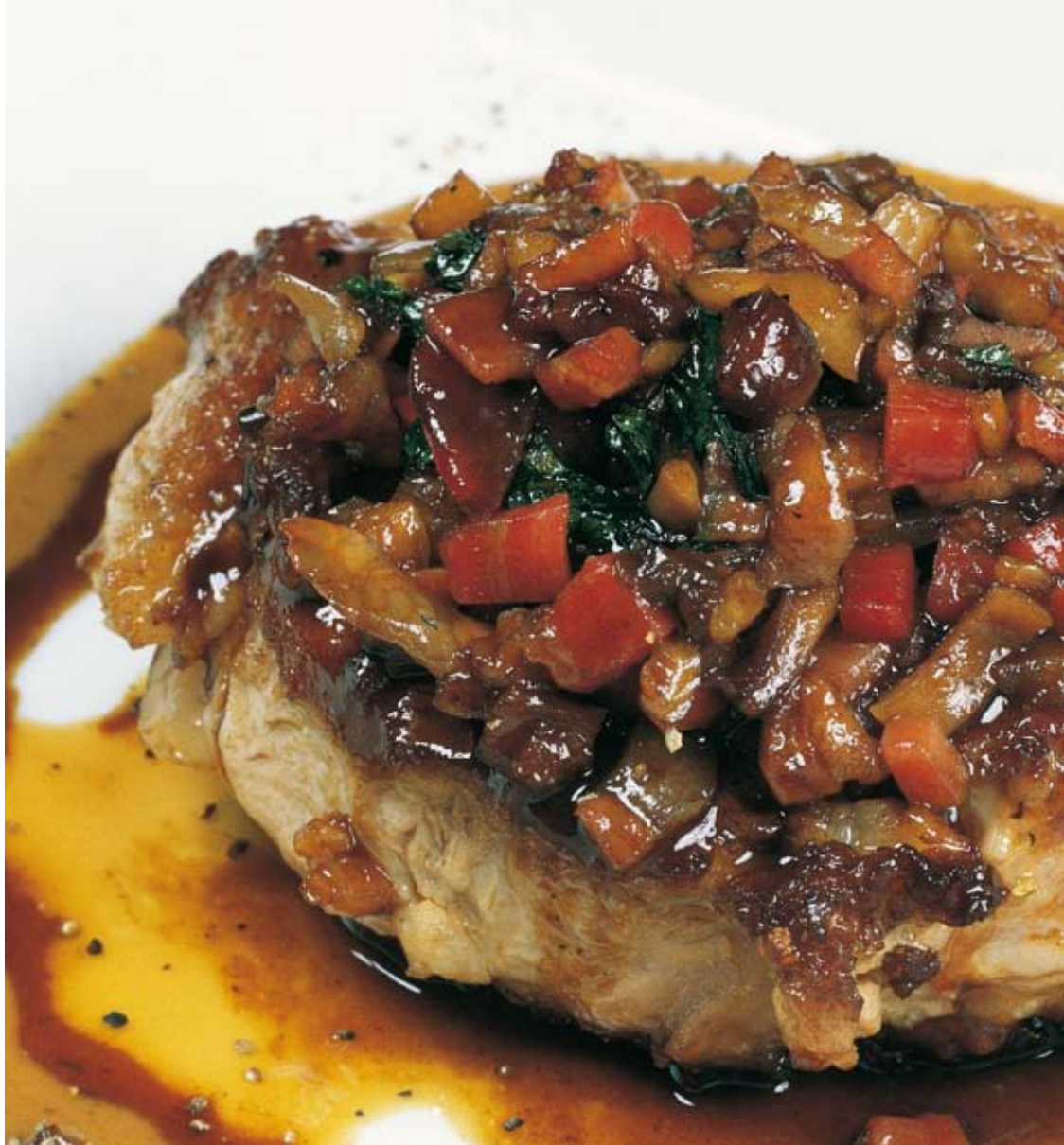
Ajouter les dès de jambon et le persil plat.

Remettre ce mélange dans la poêle. Ajouter le fond de veau et faire réduire l'ensemble jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.

Dresser les médaillons de veau sur un plat ou sur assiettes. Verser dessus « la barbouille ».

Chauffer doucement la crème dans le jus de cuisson et verser autour des médaillons.

Garniture conseillée
Des gnocchis



JARRET DE VEAU CARAMÉLISÉ AU CITRON ÉPICÉ

PAR PHILIPPE REDON

INGRÉDIENTS

2 jarrets de veau fermier

3 carottes épluchées

2 oignons épluchés

2 têtes d'ail nouveau entières

3 citrons épluchés dont on réserve la peau

100 g de sucre

300 g d'eau

Cumin, coriandre, curry et paprika en poudre

Fleur de sel
Poivre du moulin

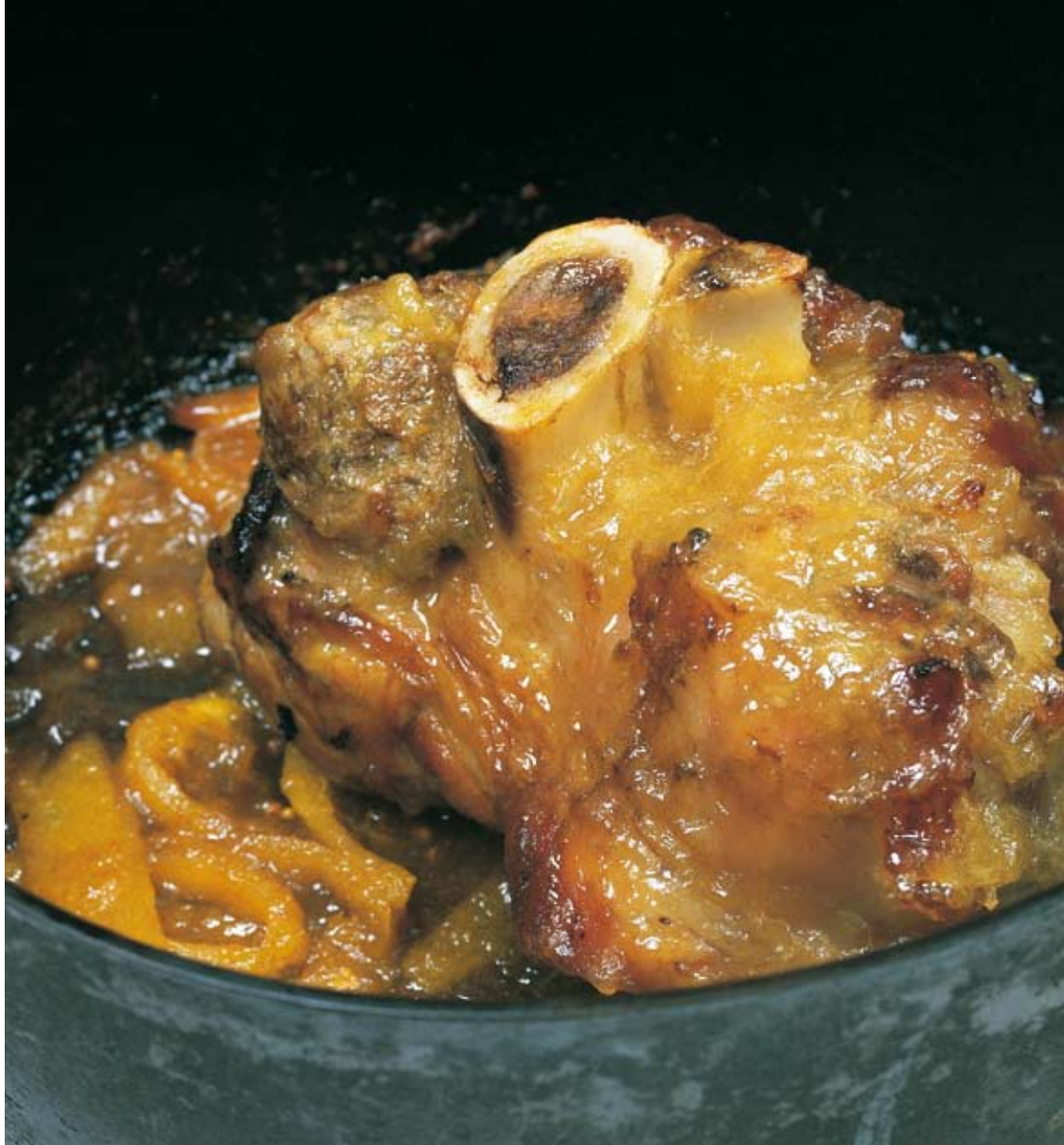
Placer les jarrets entiers dans une cocotte en fonte, avec un fond d'huile d'olive. Enfourner à couvert mais pas de façon hermétique, pendant 1 heure à 200 °C. Ajouter les carottes coupées en quatre, les oignons coupés en quatre et les têtes d'ail nouveau entières.
À ce moment-là, assaisonner les jarrets et les légumes de fleur de sel et de poivre du moulin. Puis, prolonger la cuisson au four à 200 °C pendant 1 heure.

Pendant ce temps, blanchir 2 fois les trois citrons épluchés puis les égoutter. Les placer dans une petite casserole avec 100 g de sucre semoule et 300 g d'eau. Les faire confire doucement pendant 1 heure.
Égoutter les citrons confits en gardant le sirop. Les couper en quartiers et séparer la pulpe de la peau en retirant les pépins.
Remettre la pulpe et le sirop dans la casserole, puis chauffer doucement pour lier l'ensemble.
Couper la peau des citrons en julienne. Y ajouter du cumin, de la coriandre, du curry et du paprika en poudre.

Tapisser le fond de la cocotte du mélange ainsi obtenu. Placer dessus les jarrets. Les enduire du sirop de citron. Mettre à caraméliser au four à 200 °C pendant 10 minutes.
Dresser sur plat ou sur assiettes. Servir.

Garniture conseillée

Semoule et petits légumes marinés au citron



LA CLASSIQUE BLANQUETTE DE VEAU FERMIER DU LIMOUSIN À L'ANCIENNE

PAR GILLES DUDOGNON

INGRÉDIENTS

1 kg 200 d'épaule de veau désossée
1 grosse carotte
2 oignons
1 bouquet garni
1 gousse d'ail

Pour la garniture
100 g d'oignons grelots
200 g de petits champignons de Paris fermes et blancs

Pour la sauce
1 litre de bouillon blanc
1 dl de crème fleurette
1,5 dl de crème double
3 jaunes d'œufs
Jus de citron selon le goût
Sel, poivre

Préparation de la viande
Couper l'épaule de veau en morceaux de 50 g. Les assaisonner de sel et de poivre. Les blanchir ensuite, en les mettant dans une casserole d'eau froide que l'on portera à ébullition. Puis les rincer. Les cuire dans un bouillon blanc durant 1 heure environ.

Préparation de la garniture
Cuisson des champignons : une fois lavés, les mettre dans de l'eau à hauteur avec une cuillère de beurre, du sel, du poivre, laisser cuire 10 minutes en ajoutant un jus de citron.
Cuisson des oignons grelots : faire fondre du beurre au fond d'une casserole, saler, poivrer, puis mouiller à mi-hauteur et couvrir d'un papier sulfurisé. Laisser cuire à réduction.
Après avoir décanté les champignons, les disposer dans le même récipient que les oignons grelots et faire réduire le jus des champignons des deux tiers.

Préparation de la sauce
Parallèlement, passer au chinois la moitié du jus de cuisson de la blanquette ; faire réduire de deux tiers. Ajouter l'autre moitié du jus de cuisson. Faire réduire à nouveau en ajoutant la crème fleurette. Assaisonner de sel, poivre.
Fouetter les jaunes d'œufs, les incorporer à la crème épaisse.
Puis incorporer vivement une louche de sauce à ce mélange hors du feu. Procéder de même pour le reste de sauce. Ramener à peine à frémissement. Surtout ne pas faire bouillir. Ajouter un filet de citron selon goût.
Enfin, dresser dans un grand plat les morceaux de veau cuits, la garniture d'oignons et de champignons ainsi que la sauce que vous pouvez fouetter ou mixer selon la consistance désirée.

Garniture conseillée
Riz pilaf aux légumes paysans ou mousse de carottes aux herbes fines

POÊLÉE DE RIS DE VEAU DE LAIT FERMIER AUX CÈPES DE LA RÉGION

PAR GILLES DUDOGNON

INGRÉDIENTS

1 kg de ris de veau crus

1 dl de crème

1 dl de fond de veau clair goûteux

2 échalotes

400 g de cèpes poêlés égouttés

Gros sel, sel fin, poivre

À effectuer la veille
Disposer dans une eau glacée les ris de veau, avec une poignée de gros sel. Les conserver au réfrigérateur.

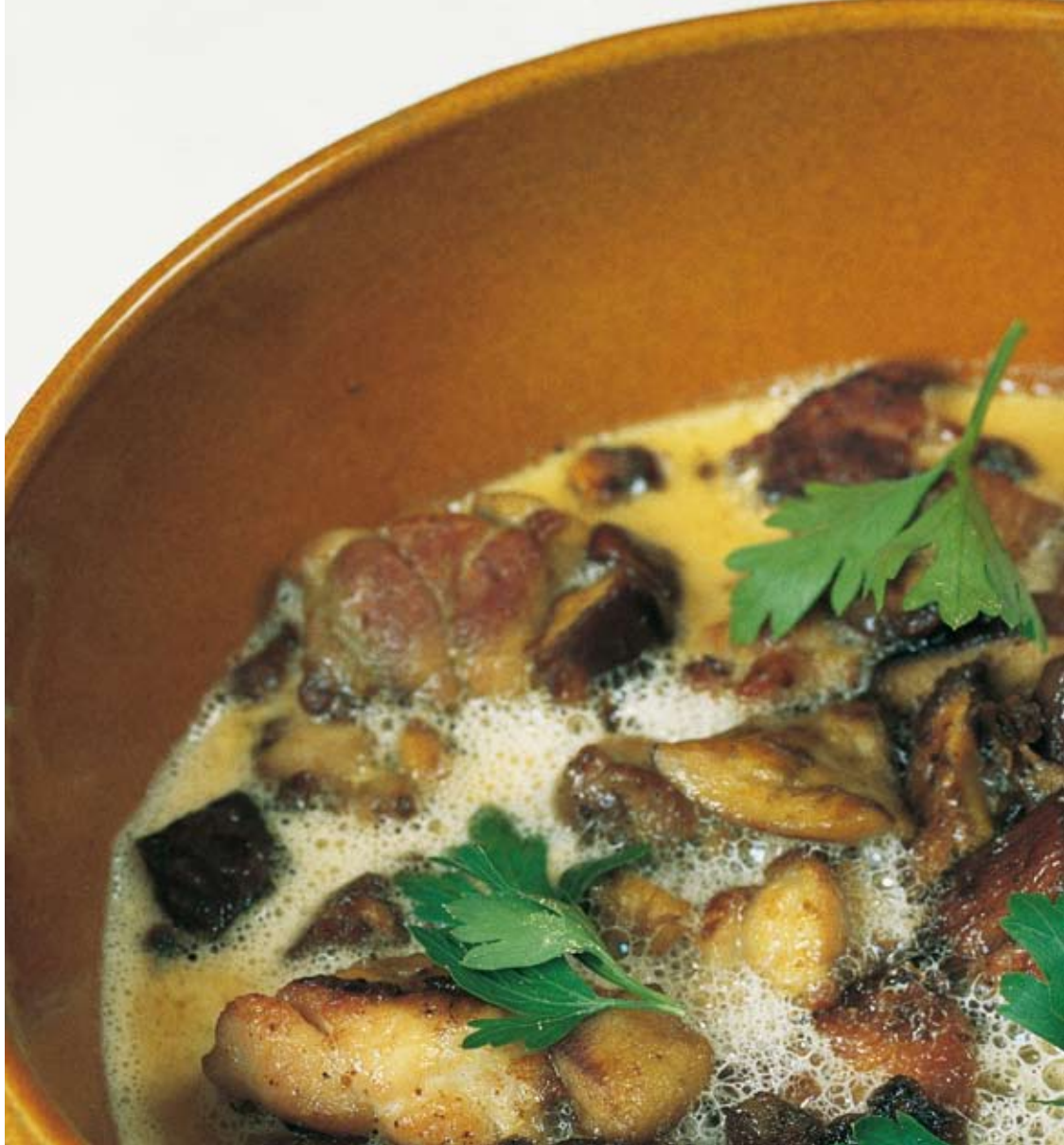
Le lendemain
Faire blanchir les ris pendant une minute après ébullition. Les rafraîchir aussitôt, les égoutter, les mettre légèrement sous presse, dans un linge. Les placer au réfrigérateur.

Couper les ris en cubes réguliers, les assaisonner, beurrer.
Poêler les ris à l'huile avec une noix de beurre.

Poêler les cèpes et, au dernier moment, ajouter les échalotes ciselées. Parallèlement, faire réduire le fond de veau, la crème, ajouter 2 cuillères de cèpes poêlés. Faire réduire d'un tiers, mixer, passer au chinois.

Servir dans une assiette à soupe ou dans un bol les cèpes et les ris mélangés
Mixer la sauce pour que ce soit plus mousseux. Servir.

Garniture conseillée
Pâtes fraîches.



Il y a le veau et… le veau sous la mère. Issu d'élevages traditionnels de qualité, le veau sous la mère est, en fait, l'un des grands produits gastronomiques français.

Seules quelques fermes et éleveurs du grand Sud-Ouest ont su conserver ce savoir-faire. Il était important que l'on explique ce qui fait la différence dans ce veau sous la mère qui fait rêver et saliver les connaisseurs.

Parce qu'une telle viande mérite des soins de préparation et de cuisson particuliers, deux grands chefs prodiguent conseils et recettes pour faire aussi de ces « bonnes feuilles » un grand moment de plaisir.

Comité Interprofessionnel
« Veau Sous La Mère »
1 Boulevard d'Estienne d'Orves - 19 100 BRIVE
Tél. 05 55 87 09 01 / Fax 05 55 87 29 93
Email : vslm@veau-sous-la-mere.asso.fr
www.veausouslamere.com

Cet ouvrage a été financé par
le Comité Interprofessionnel « Veau Sous La Mère »
avec le concours de l'OFIVAL et d'INTERBEV

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
VEAU SOUS LA MERE

Conception FORTIFIANT - Limoges **Photos** Christian Baron, Freddy Le Saux, Frédéric Magnoux, Author's Image / F. Iren & C. Pinheira