

Repas pascal

Tout est bon dans... l'agneau!



Qu'il soit de lait ou «broutard», l'agneau demeure un mets très apprécié des fins gourmets. Petits conseils pour le rendre encore plus savoureux...

Catherine ANDRE

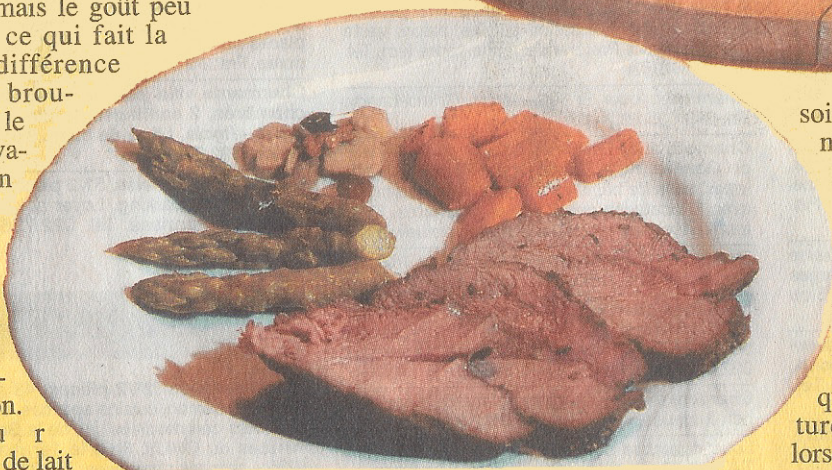
Il est venu le temps des cathédrales, les cloches vont tinter de joie pour le retour du messie et les lapins en chocolat vont se cacher dans les parcs et les jardins. Le monde est entré dans un nouveau millénaire, mais siècle après siècle, jour après jour, qu'il soit berger ou qu'il soit roi, l'homme, prédateur barbare, n'a pas résisté à la tentation de dévorer le bel agneau de lait. Nous y voici, le temps du carême terminé, nous avons quatre jours pour reprendre les kilos perdus pendant cette période de jeûne. Il est vrai qu'il est

tendre cet agneau, sa chair fine et délicate est appréciée de tous gourmets et de tous pays. Ce mets traditionnel est malgré tout, accessible à presque toutes les bourses, car dans l'agneau tout se mange. Bien sûr que les gigots et épaules ne sont pas bon marché, mais notre animal offre bien d'autres morceaux pouvant ravir n'importe quel gastronome.

Goût

Explications. Quand nous parlons d'agneau de lait, le chair est fine mais le goût peu présent, ce qui fait la grande différence avec le broutard dont le goût va varier en fonction de son âge, sa provenance et son alimentation. Pour l'agneau de lait ce qui va changer votre plat c'est la manière dont vous allez l'apprêter.

Soyez imaginatif, associez des herbes, des petits légumes de saisons ou des



L'agneau, un des repas incontournables de Pâques! (Photo Amiguet)

fruits, qu'ils soient frais ou secs. Jouez avec les modes de cuissons, rôtis, farcis, mijotés, grillés, braisés ou même bouillis. Mais soyez tout de même attentif, cette viande ne supporte pas la surcuisson, elle s'assèche et durcit en perdant toute saveur. Il est possible de se faciliter la tâche en utilisant le fameux thermomètre à agneau, qui vous informera de la température de cuisson à cœur lorsque la viande sera à point. Encore un petit truc, il est passé de mode aujourd'hui de piquer d'éclats d'ail

vos agneaux. Cela se pratiquait autrefois pour masquer le goût des viandes avancées. Par contre si vous aimez l'ail, mettez dans votre plat de cuisson quelques gousses laissées entières avec la peau et qui auront eu le temps de confire pendant la cuisson.

Fromages de chèvre

Pour poursuivre votre repas vous pouvez rester dans la même famille et vous diriger vers les fromages de chèvres. La vraie saison commence maintenant. Le lait de printemps donne un goût lacté en ce début de saison. Le fromage de chèvre a l'avantage d'offrir plusieurs variétés avec des degrés différents de maturité, ce qui laisse le loisir de composer un plateau tout chèvre. Il existe une multitude de fromages de chèvre, mais seulement sept d'entre eux bénéficient de l'appellation AOC. Ces contrôles stricts garantissent aux consommateurs que toutes les règles d'hygiène ont été respectées. Pour accompagner votre plateau, les producteurs de chèvre recommandent en général un rouge léger, servi frais et gouléant ou un blanc sec et fruité. Mais restez raisonnable, le 0,5 est vite dépassé et, en période de fêtes, les contrôles sont nombreux. Joyeuses Pâques à tous.

