



# Comment préparer la viande de cabri



Tipp von Esther Kern



**Nombre de personnes évitent toujours la viande de cabri. Or, sa préparation est très simple, si l'on respecte quelques consignes.**

«La viande de cabri se prépare au four», explique l'éleveur caprin, Toni Odermatt, de Stans ([www.meierskaehlen.ch](http://www.meierskaehlen.ch)). «Par ailleurs, il faut toujours la cuire avec l'os, cela lui confère un goût savoureux.» La viande de cabri ne se sert pas rosée, mais bien cuite. La chair doit quasiment se détacher de l'os. Malgré le temps de cuisson prolongé, la viande doit rester juteuse. Il ne faut donc pas la cuire à une température trop élevée. Voici la recette de base de la famille de Toni Odermatt: saler la viande, puis la saisir au four à 200 °C, l'arroser de cidre, l'assaisonner avec du poivre et du romarin, puis la braiser à juste 150 ou 160 °C. Un gigot d'un kilo doit cuire pendant environ une heure et demie. Pendant la cuisson, il faut veiller à arroser régulièrement la viande de son jus pour éviter qu'elle ne s'assèche.

Nombre de personnes restent sceptiques quant à la viande de chevreau, craignant qu'elle goûte «le bouc». En réalité, la viande de cabri de qualité est très tendre et a un goût presque neutre. Monsieur Odermatt ajoute: «Le fromage fabriqué à partir de lait de chèvre a un arôme plus prononcé que la viande. Certains



de mes clients mangent de la viande de cabri, mais ne touchent pas au fromage de chèvre.» L'éleveur caprin concède toutefois que la viande des mâles de plus de quatre mois peut déjà avoir un arôme plus prononcé. L'achat de viande est une question de confiance. L'idéal est de connaître l'éleveur. À l'achat, la viande de cabri doit avoir une texture plus ferme que celle du poulet. La viande ne doit toutefois pas impérativement être blanche, elle peut aussi être rose, car les cabris mangent souvent du foin.

La consommation de viande de cabri jouit d'une longue tradition. Si un éleveur caprin fait le choix de ne pas élever tous les chevreaux d'un troupeau et souhaite aussi produire du lait, la viande de cabri peut être utilisée pour la consommation. «Nos ancêtres faisaient pareil», raconte Toni Odermatt.

On entend de plus en plus souvent parler de cabris de pâturage. Il s'agit de chevreaux femelles qui ont déjà passé un été sur les pâturages alpins. Les cabris de pâturage sont bien entendu plus grands que les cabris de printemps et leur viande est un peu plus ferme et plus foncée. «Leur goût ne ressemble en rien à celui des cabris de printemps», affirme Monsieur Odermatt. «La durée de cuisson est un peu plus longue et la viande peut être désossée avant la cuisson.»

Si nous vous avons ouvert l'appétit, sachez que les abats de cabri sont une délicatesse, surtout le foie. Les amateurs de viande de cabri pourront aussi tester le ris de veau ou le cœur. Ces pièces sont toutefois très prisées, si bien qu'il faut souvent les acheter directement chez l'éleveur caprin.