



Bonjour Monsieur !

Votre question :

- *“je voudrais faire un méchoui de chevreau. Je peux avoir un chevreau né le 15 février et mon méchoui se fera à la fin août .Mon chevreau ne sera t il pas trop gros ou trop vieux (trop fort)”*

Je vais vous répondre et mettrai ce courrier dans les fiches de recette de LVC car je pense que cela pourra rendre service à d'autres personnes et si vous perdiez ma réponse vous la retrouveriez sur le site “méchoui de chèvre” car c' est tout à fait faisable

Pour la taille de votre chevreau, il aura certes d'autant plus de goût qu'il sera âgé car en principe on abat plutôt de jeunes mâles dont effectivement le goût sera plus marqué dans le temps .

Comme il est évident qu'ils ne donneront jamais de lait une fois adultes on ne les garde pas dans notre pays où les troupeaux sont essentiellement des troupeaux destinés à la lactation ... et à la fabrication de nos fromage-phare les “cabecous”

N'oubliez pas que le mot “Boucher” vient de “bouc” , le boucher débitait alors essentiellement des boucs justement . On appréciait alors la “force” de la viande à une époque où la venaison était l'essentiel de la viande consommée de façon usuelle surtout chez les petites gens qui n'avaient pas le droit de chasser ... au moins officiellement

De même dans de nombreux pays africains , la chèvre est consommée fort régulièrement lors des agapes familiales ou pour honorer un hôte en particulier . On reproche justement au cabri, trop jeune , d'être un peu “gélatineux” et fade *donc tenez compte de vos invités !*

Mais dans tous les cas rappelez-vous qu'un “méchoui” demande de nombreux convives selon son poids alors c'est toujours une fête lorsqu'on réunit des amis !

De toutes façons, vous pouvez parfaitement le congeler (entier, si possible dans un emballage “sous-vide”) il ne “bougera” plus dès l'instant où il va être congelé .

Par précaution, renseignez-vous auprès de l'abattoir de votre ville et des “magasins généraux” lesquels accepteront sûrement de vous le conserver (moyennant une “participation” peut-être) . Car plus vite la viande sera vite congelée à coeur moins elle aura de cristaux de glace à l'intérieur, lesquels gâchent ses qualités structurelles et gustatives . Donc, pour congeler dans un congélateur “familiale” il vous faut un grand modèle et qui congèle le maximum de quantité dans le minimum de temps

Pour la cuisson ?? Selon son volume bien sûr cela pourra se faire sur un grand grand barbecue où il est très pratique de rajouter des braises mais si vous n'êtes pas un as de la soudure ... ou que vous n'avez pas un vieux chargeur de pelle mécanique à votre disposition avec une “broche” idoine , peut-être pourrez-vous plus facilement le faire cuire au dessus une trou dans la terre , assez profond pour y faire brûler du bon bois (prenez des cepes de vigne, des troncs d'anciens arbres fruitiers bien secs, du chêne etc ...) car vous ne cuirez pas “au feu” dans au dessus de la braise

“Boutez” le feu à votre bûcher de telle sorte que vous ayez tassé la braise lorsque vous mettez l'animal à tourner sur les supports plantés de chaque côté du trou : la chaleur sera ainsi soutenue et régulière

Deux jours avant vous sortirez la bête, vous la rincerez soigneusement , la sécherez bien et l'enduirez une marinade bien corsée . Pliée dans un linge au dessus d'une grille *et au frais* la bête va décongeler doucement et se détendre

La veille vous la farcirez et recoudrez soigneusement le ventre . Si vous le pouvez , “agrafez” les bords avec du fil de fer ou des petites brochettes qui ne risquent pas de brûler .

Attention lors du découpage à bien tout enlever afin qu’un enfant (ou un gourmand) ne risque pas de se blesser

Re -badigeonnerez alors d’une bonne marinade dans laquelle vous la tournerez toutes les deux heures

Lorsque vous “monterez” le feu , embrochez votre animal bien au milieu de la broche et plantez bien les hâtelets intermédiaires dans la broche afin que votre “rôti” soit bien “équilibré” sur . Sinon il aurait tendance à toujours basculer du côté le plus lourd et ne pourrait pas tourner régulièrement

Je n’ose vous rappeler qu’il faut attacher les pattes et le museau à la broche avec du fil de fer et non de la ficelle de cuisine qui brûlerait !

Quand votre feu sera à point (mais ça vous connaissez) prévoyez un pot de marinade à côté pour arroser la bête avec un “balais” résistant au feu pour ne pas vous brûler (ni le brûler!) . Pensez peut-être à en préparer un à l’avance . Des pinceaux de silicone actuels à fixer sur un long manche métallique muni d’une poignet isolante ce sera parfait

Sinon ?? prévoyez plusieurs “balais-pinceaux” de genêts que vous renouvellez s’ils ont tendance à prendre feu

Pensez à bien arroser régulièrement votre viande pendant la cuisson pour qu’elle ne se dessèche pas surtout !

Une astuce ??? au début enveloppez l’animal dans du papier alu : cela évitera que le gras qui sort surtout au début ne brûle sur les braises et ne “flambusque” votre rôti plutôt que de le cuire . La peau noire et brûlée n’est ni saine ni bonne au goût , tandis que dorée et croustillante la “peau”, bien épicée avec la marinade sera particulièrement délicieuse !

Emballé ainsi cela cuira plus doucement et plus longtemps sans risque soit de brûlure soit tout simplement d’avoir une farce pas cuite à l’intérieur avec un feu trop vif . Vous l’enlèverez au bout d’un moment : la croûte qui sera formée retiendra le “jus” de la viande

Ce n’est pas très “traditionnel” comme méthode mais très efficace

Ah oui, pour la farce ??? Selon vos habitudes et vos goûts mais pensez à bien mettre du lait (si possible de chèvre) dans votre farce pour qu’elle reste moelleuse

Si vous n’avez pas d’idées , appelez-moi : j’ai de plus en plus de problèmes avec mes yeux et c’est très difficile de taper sur un clavier

Je vous rappelle les numéros : 05.63.63.10.63 ou 06.18.42.92.03

Pour aller avec cela .?? Selon votre farce nous verrons cela ensemble mais vous avez tant de possibilité des classiques (couscous, céréales, pommes de terre sous la braise) aux moins traditionnelles (purées d’ignames, de patates douces, galettes de pois chiches, purée aux trois lentilles, “gouère”, nouilles frites , “nasi goreng” , “pastas” avec pistou aux herbes etc ..) bref on a le temps de mettre cela au point !

A bientôt donc pour les renseignements dont vous aurez besoin

La “vieille chouette”