

Le veau du Gers de plus en plus tendance

A l'initiative des éleveurs, il est désormais décliné sous forme d'une belle gamme de pâtés qui vient s'adjoindre à la fameuse blanquette et à la daube...



Le veau du Gers de plus en plus tendance

Que nos lecteurs qui apprécient la viande, en particulier celle du veau, poursuivent leur lecture car ils ont des chances d'obtenir quelques infos. Ainsi, savez-vous qu'il existe un pâté de veau ? Et qu'il est délicieux ?

Car nous sommes tous persuadés tout savoir sur le veau gersois. À commencer par le veau rosé Lou Béthêt, issu de Blondes d'Aquitaine, qui a bu le lait de sa mère et est abattu à au moins 90 jours, 180 au maximum, pesant entre 85 et 200 kg.

On peut poursuivre avec l'Asolvo, veau fermier élevé sous la mère, issu de toutes les races à viande (Blonde d'Aquitaine, Limousine, Charolaise, Bazadaise) ou croisées avec des races mixtes (Montbéliarde, Normande, Brune des Alpes) avec un taureau viande.

À tout cela, il convient d'ajouter désormais une déclinaison inattendue : le pâté de veau, accompagné au choix, histoire de lui donner du caractère, d'ail, d'oignon, d'échalotte, d'épices, voire (étant donné le lieu) d'armagnac.

Bien sûr, sa recette est connue depuis des années, on le trouve en Lorraine sous la forme d'un pâté en croûte accompagné de jambon, ou du côté de Chartres agrémenté de cognac, mais avec du filet de porc et du foie gras... Rien à voir avec ce que l'on propose du côté d'Auch : simple, rustique. Et délicieux !

Le consommateur – et pas seulement le gersois – dispose à présent d'une gamme de huit pâtés de veau du Gers, qui viennent s'adjoindre à la fameuse blanquette et à la daube.

Voilà qui devrait séduire tous les amoureux du terroir. Et toutes les maîtresses de maison, qu'elles soient gersoises, ou pas.

Informations sur le site de l'association des éleveurs

Illustration Pixabay

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, clic [ici](#)

