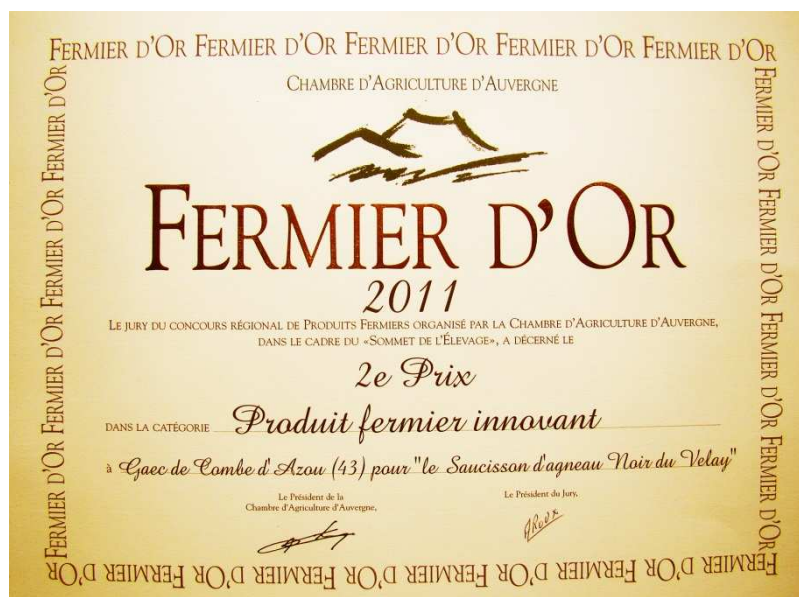


Nos spécialités de La Neira®

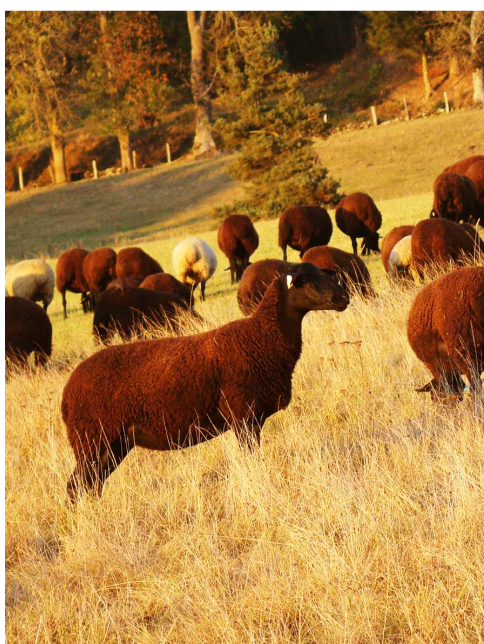


Brebis et Agneau Noirs du Velay.

La Brebis Noire du Velay, en patois la Neira, la Noire, est la race ovine emblématique de nos hautes terres de Velay. Elle est fièrement adaptée à son altitude, à ses conditions climatiques rigoureuses, à ses pentes et ses sols. Nos Brebis Noires se nourrissent des herbes et flores de nos prairies durant la belle saison. En bergerie, quand le froid et la neige obligent qu'elles rentrent, elles mangent exclusivement les foins que nous récoltons sur nos prairies de fauche.

Les morceaux nobles des agneaux (muscles), gigots, côtelettes, épaules, vous sont proposés dans nos spécialités bouchères. Ce sont ces morceaux de premier choix que nous mettons dans les saucisses et saucissons.

Poitrines et colliers sont cuits en terrines, chorizo et merguez.



Le CFPPA du domaine de Choumouroux.

Nous confions l'abattage de nos bêtes le plus près possible de notre ferme et au dernier moment de façon qu'elles ne stressent pas. Puis nous effectuons nous-mêmes la découpe au Centre de Formation Professionnelle du domaine de Choumouroux, à Yssingeaux. Tout se passe ainsi dans un petit rayon et les conditions d'hygiène et de froid sont scrupuleusement respectées.

Le CFPPA du domaine de Choumouroux est un établissement public agréé qui appartient au Ministère de l'Agriculture. En 2011 il recevait 210 élèves dont une grande partie en internat. Depuis plus de 30 ans (en 2013) il forme les cadres et techniciens des secteurs de l'agro-alimentaire. Il met en place des formations dans les spécialisations agro-alimentaires. Il favorise l'installation des jeunes en milieu rural et aide à l'installation des jeunes agriculteurs.

Les secteurs qui nous concernent sont : cuisine, traiteur, métiers de bouche, produits fermiers, viandes, charcuterie et même fromages.

Pour découper et produire les Spécialités de La Neira[®], nous y trouvons deux salles de découpe équipées, des chambres froides, des salles de transformation équipées, une salle de cuisson, des autoclaves, fours, plaques de cuisson, séchoirs et saloir.

En attendant une bonne nouvelle prochaine, c'est là que nous transformons et cuissons les spécialités ci-dessous.

Saucisson et saucisse de La Neira[®].

Notre région d'élevage de la Brebis Noire du Velay, la Neira, pratiquait la tradition familiale de charcuterie d'agneau.



C'est une particularité locale sur le point de se perdre, submergée par les fabrications industrielles de porcs élevés en batterie. La charcuterie d'agneau a des saveurs toutes en finesse qui se démarquent des charcuteries porcines habituelles. Nous avons absolument tenu à les remettre en valeur ! Elles sont une rareté, un produit traditionnel du Velay. Vous les proposerez lors de vos

apéritifs, en entrée, en salade, en pique-nique, à votre famille et vos amis. Vous verrez comme cela les étonnera.

Nos saucissons et saucisses de La Neira[®] sont faits avec les meilleurs morceaux nobles d'Agneau Noir du Velay. La viande ovine n'est pas assez grasse par elle-même pour donner aux préparations charcutières d'Agneau Noir le moelleux souhaitable. La chair est contenue dans des boyaux naturels. Aussi, suivant la tradition, nous ajoutons un petit pourcentage de maigre et de gras de porc, du poivre, du sel et un peu d'ail.

Nos saucissons et saucisses sont cuits en étuve pendant 24h, puis mis au séchoir à l'air naturel d'altitude. Le temps de séchage varie selon l'hygrométrie, le volume des saucissons et la consistance souhaitée. Nos saucisses et saucissons sont artisanaux, non calibrés. Traditionnels. Ils ne contiennent ni colorant ni conservateur.

Terrines de La Neira[®].

La viande, poitrine et collier, est cuite en autoclave dans des bocaux de 180 gr. Les couvercles se scellent hermétiquement lors du refroidissement. La viande ovine n'est pas assez grasse par elle-même pour donner aux terrines un moelleux souhaitable. Aussi ajoutons nous un petit pourcentage de gras de porc qui à la cuisson forme une collerette autour du dessus de la préparation. Vous pouvez la jeter ou vous en servir pour cuire des pommes de terre au four...

Un bocal de terrine de La Neira[®] nature contient de l'Agneau Noir, un peu de porc, du sel et du poivre, de l'ail et de l'oignon.

Nous proposons aussi cette même terrine agrémentée de figues ou de raisins.

Chaque étiquette porte le numéro de lot, la date de consommation optimale (c'est un produit cuit) et les conseils de conservation après ouverture : 3 jours dans votre frigo à + 4°C.

Nos terrines ne contiennent ni colorant ni conservateur.



Chorizo de La Neira®.

Le chorizo est un saucisson de tradition Espagnole ou Portugaise. Mais à la différence de ces derniers, notre chorizo est composé de poitrine et collier de la Neira® ainsi que de viande de bœuf. Notre chorizo ne comporte pas de porc. La chair est salée et épicée au paprika avec modération. C'est le paprika qui lui donne sa belle couleur flammée. Son enveloppe est du boyau naturel.

Il est cuit 24h en étuve puis séché en séchoir naturel à l'air d'altitude. La durée du séchage dépend notamment de l'hygrométrie de l'air.

Le chorizo accompagne très bien l'apéritif, tranché ou sur canapés. Essayez-le aussi avec une salade verte, avec du riz froid ou tiède, ou avec des lentilles comme en Espagne.

Le chorizo peut se dessécher s'il reste longtemps à température ambiante. Conservez-le à 15° et dégustez-le assez rapidement.



Le chorizo au cidre.

C'est une recette espagnole qui nécessite un chorizo par personne et une bouteille de cidre brut bouché.

Chauffez un plat en terre avec un peu d'huile d'olive. Faites revenir les chorizos à feu vif. Ajouter un bon jet de cidre. Laissez cuire quelques minutes. Le chorizo au cidre se sert bien chaud dans le plat de terre de la préparation. 15mn.

Merguez de La Neira®.

Notre merguez est une préparation fraîche de poitrine et collier de la Neira® et de poitrine de bœuf. Elle ne comporte pas de porc. En effet la véritable merguez ne doit pas comporter de porc. Il faut bien la différencier de la merguès « allongée » de gras de porc bon marché qu'on trouve trop souvent en Hyper...

La merguez venant du Maghreb, nos épices, en quantité modérée, ont la même provenance, le traditionnel *ras el hanout* qui peut réunir jusqu'à 27 épices différentes.

Notre merguez ne contient ni colorant ni conservateur. Elle est emballée sous vide pour lui conserver sa fraîcheur et ses arômes.

Vous pourrez la griller à la plancha ou au barbecue, dans les 12 jours qui suivent son ensachage, ou la congeler, ce qu'elle supporte très bien, sans perte de goût.

Nota : en France, la présence d'autres viandes que le bœuf et le mouton dans les merguez sans mention explicite fait l'objet de contrôles de la DGCCRF, Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.



Pourquoi avoir déposé le nom La Neira® ?

La Neira® est le nom en patois donné à la Brebis Noire du Velay. Pour nous, pour ce pays de Velay, pour tous nos amis qui font la fête de La Neira des Volcans d'Allègre, nous avons décidé de mettre à l'abri le nom de La Neira tant pour les spécialités culinaires à partir de la Brebis et de l'Agneau Noirs que pour la fête, la communication, etc. Son nom est déposé à l'INPI, Institut national de la Propriété Industrielle.

Que dirions-nous en Velay si, n'ayant pas protégé ce beau nom que nos Anciens nous ont légués, une entreprise commerciale de Chine ou d'ailleurs, nous disait un jour « chers Vellaves et Auvergnats, notre société a déposé le nom de votre brebis noire et vous ne pouvez plus l'utiliser, même chez vous ! »... Ouh ya le coup de tonnerre ! La déception...

La Neira® est protégée, et le symbole ® en atteste.

