

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Les ressources régionales

Cette région du centre de la France correspond à la partie occidentale du Massif central et englobe trois départements :

La Corrèze (19), préfecture Tulle.

La Creuse (23), préfecture Guéret

La Haute-Vienne (87), préfecture Limoges.

Le Limousin a une superficie de 16 942 km² pour environ 712 000 habitants.

Les principaux produits

Produits de l'élevage de la chasse.

Bovins à viande de race limousine, Limousin junior et bœuf du Limousin.

Vos fermiers du Limousin, veau de lait sous la mère (quatre mois), veau de Saint-Étienne.

Porc fermier du Limousin, porcs cul noir de saint Yrieix la perche.

Agneau fermier du Limousin.

Lièvre, sanglier, chevreuil, faisans, perdrix.

Produits de l'agriculture

Pommes de terre du Limousin, chou, poireaux, rave limousine.

Châtaignes, noix du Périgord.

Truffes, cèpes, girolles, chanterelle, coulemelle.

Pommes du Limousin, prune reine-claude, cerise.

Myrtille, cassis, groseilles, mur, framboise.

Produits de la pêche

Ombles, tanches, carpes, Goujon.

Truites fario, saumons, brochets, écrevisses.

Produits élaborés

Moutarde violette de Brive, pruneaux de Saint-Léonard de Noblat, charcuterie, salaisons du Limousin. Foie gras d'oie, huile de noix, miel de bruyère, farine de sarrasin, massepain de Saint-Léonard de Noblat, Madeleine de saint Yrieix la perche.

Produits laitiers

Corrézon au torchon : fromage de vache à pâte molle et à croûte fleurie.

Gouzon : fromage fermier au lait cru de vache.

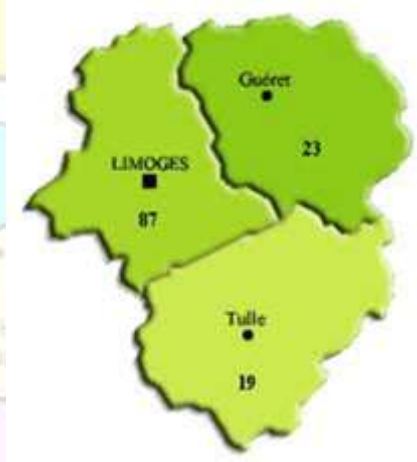
Boissons

Apéritif aux noix (vins de noix), liqueur de noix.

Cidre du Limousin.

Vin de bancales.

Les cartes



Les spécialités régionales

Bréjaude, soupe de châtaignes, tourain à l'oseille.

Truites fario au bleu, au cidre, au lard et aux noix.

Pâté de pommes de terre, tourte limousine.

Potée limousine au petit salé.

Fricassée de cul noir aux châtaignes.

Boudin noir aux châtaignes.

Rôti de veau fermier aux noix, aux cèpes

Canard aux cerises noires.

Lait lièvre en chabessal

Sanguette, tourtière de poulet au salsifis.

Chou farci aux châtaignes.

Truffes corréziennes sous la cendre.

Clafoutis aux cerises noires.

Flognarde aux reinettes de Brive.

Tarte à la caillade (fromage blanc).

Gâteau aux noisettes d'Aubusson, aux châtaignes.

Les recettes

Soupe de châtaignes

Purée de châtaignes mondées, crémée et détendue avec du fond blanc de volaille.
S'accompagne de fines tranches de pain séchées ou grillées, de lardons ou de lamelles de cèpes sautées.

Bréjaude

Soupe corrézienne rustique à base de lard, de carottes, de rave limousine, de poireaux, de chou vert, de pommes de terre et de tranches de pain rassis. Cette soupe tire son nom du lard que l'on effiloche à la fourchette avec du gros sel en fin de cuisson. Elle se sert traditionnellement bien trempée avec des légumes, le lard sur le dessus et quelques tours de moulin à poivre. Le Bréjaude serait dit on la soupe qui aurait inspiré la tradition du chabrot.

Tourte limousine

Tourte foncée en pâte feuilletée et garnie généralement une farce à base d'épaule de veau, d'échine de porc, d'oignons de Brive, de fines herbes et d'œufs. En fin de cuisson la tourte est garnie par la cheminée d'une sorte de panade composée d'échalotes ciselées réduites au vin blanc et au fond blanc et de mie de pain de seigle un peu rassise.

Pâté de pommes de terre

Tourte foncée en pâte feuilletée garnie par couches successives de pommes de terre émincées rondelles et d'un hachis de lard gras, d'échalotes, d'ail, de persil de ciboulette ou d'oseille. En fin de cuisson, verser par la cheminée de la crème épaisse réduite.

Potée limousine au petit salé

La plupart des régions de France ont leur potée à base de petit salé, de carottes, de navets, de poireaux, de chou et de pommes de terre. L'originalité de celle-ci réside dans le choix du petit salé (jarret, poitrine, palettes et éventuellement un jambonneau). Dans la creuse, il est d'usage d'y ajouter une andouille de pays piqué au préalable. Servir d'abord la soupe trempée du pain bis puis accompagner les viandes et les légumes de condiments.

Lièvre en Chabessal

Cette recette de lièvre désossé garni d'une farce à base d'échine de porc, d'épaule de veau et de jambon de pays, passe pour avoir inspiré le fameux lièvre à la royale de la cuisine classique. Comme la plupart des plats mijotés du Limousin, le lièvre cuisait traditionnellement dans une tourtière, ustensile rond en cuivre ou en fonte au couvercle creux destiné à recevoir les braises ceci explique sa présentation arrondie en forme de turban.

Flognarde de Brive

Sorte de flanc aux fruits d'automne qui peut être parfumé à la fleur d'orange.

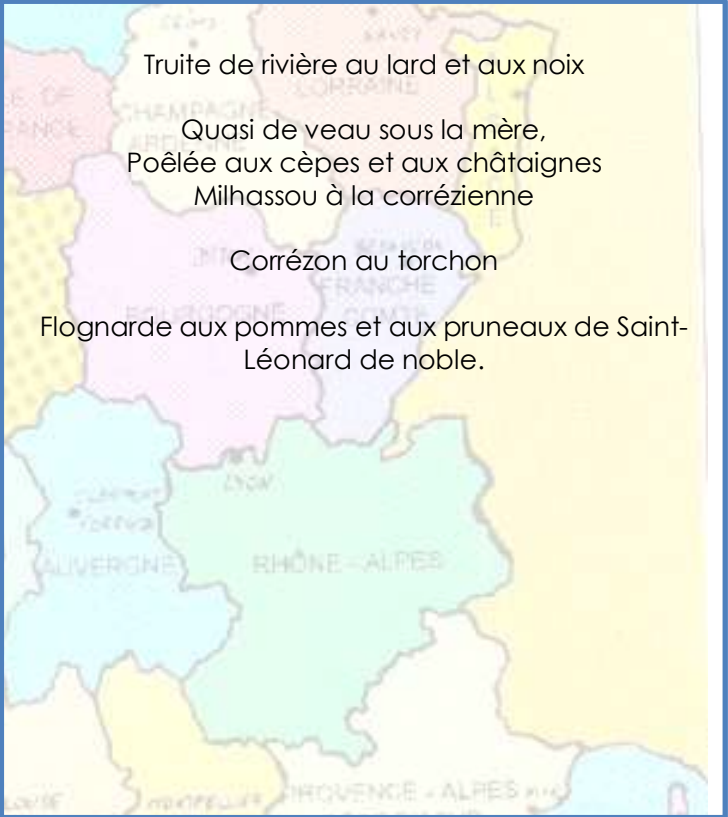
Les bonnes tables de la région

L'amphitryon à Limoges 87
Chef : Richard Lepuet

La chapelle Saint-Martin, à Saint-Martin des Fault
Chef : Gilles Dudognon

Le Moulin de la Gorce, à La roche l'abeille 87
Chef : Pierre Bertranet.

Menu Régional



Truite de rivière au lard et aux noix
Quasi de veau sous la mère,
Poêlée aux cèpes et aux châtaignes
Milhassou à la corrézienne
Corrézon au torchon
Flognarde aux pommes et aux pruneaux de Saint-Léonard de noble.

Produits ayant obtenu un signe officiel

- Bœuf blason prestige du Limousin (LR)
- Veau fermiers du Limousin (IGP)
- Veau sous la mère (LR)
- Porc fermier du Limousin (IGP)
- Agneau fermier du Limousin (IGP)
- Noix du Périgord (AOC)
- Charcuterie, salaisons du Limousin (LR)