

LE VEAU ROSÉ

Définition : C'est un veau élevé sous la mère, qui la suit partout.

Le veau rosé est nourri de lait maternel et d'herbe fraîche l'été et de foin l'hiver. Ce mode d'élevage donne à la viande de veau une couleur légèrement rosée (riche en fer), **peu grasse, avec une tendreté exceptionnelle.**

Cette viande nécessite une cuisson plus longue que le bœuf, tout en restant rosée à l'intérieur pour une jutosité maximale. **Goûteuse et succulente** en grillade, à la poêle avec une sauce et une fricassée de champignons, pour un morceau tel qu'une escalope, une côte et un tendron, ou mijotée pour la blanquette et l'osso bucco.

Exploitation de **Pierre BODOT**, située en Aveyron sur la commune de La Couvertoirade au sud du Larzac.

