

**Découvrir** la différence  
**Profiter** des bénéfices  
*Produits caprins canadiens!*

**FETTUCINIS SAUCE CARBONARA À LA TOMME DE CHÈVRE RÂPÉE**

Portions : 4 personnes. Préparation : 15 minutes.  
 Cuisson : 14 minutes. Difficulté : Moyenne.  
 Truc : utilisez un fromage de chèvre pour agrémentez vos pâtes et ainsi leur donner de nouvelles saveurs.



- 500 grammes de fettuccinis
- 8 tranches de bacon
- 4 œufs
- 50 grammes de Tomme de chèvre râpée
- 300 ml de crème à l'ancienne 15%
- Poivre du moulin (au goût)

1. Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée. 2. Couper le bacon en fines lanières et les faire rissoler sans trop les colorer. 3. Battre les œufs et la crème. Ajouter la Tomme de chèvre. 4. Égoutter les pâtes, les remettre dans la casserole, verser le mélange obtenu au point 3 et cuire à feu moyen 1 à 2 minutes en remuant. 5. Servir avec le fromage râpé.

Source: *Le Chèvre des Gourmets Gourmands - André-Paul Moreau, Association laitière de la chèvre du Québec*

**ROULÉS ARMÉNIENS DE CHEVREAU AUX POIVRONS**



- 1 c. à thé huile végétale
- 1 oignon émincé
- 1-1/2 c. à table d'ail émincé
- 1 c. à thé paprika
- 3/4 c. à thé poivre de la Jamaïque moulu
- 1/2 c. à thé chacun de sel et poivre
- 1 lb de chevreau haché
- 1 boîte de tomates de 14 onces
- 1/4 tasse de pâte de tomates
- 1 poivron vert émincé
- 1/2 tasse de persil frais haché
- 8 tortillas (8 po) chauds
- 1 tasse de concombre en dés
- 1/2 tasse de fromage feta émietté
- 1/4 tasse de piments rouges (optionnel)

Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; faire cuire l'oignon et l'ail, en brassant souvent, pendant 3 minutes. Ajouter le paprika, le poivre de la Jamaïque, le sel et le poivre; cuire en remuant pendant 1 minute. Ajouter le chevreau; cuire en l'émiettant jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, environ 5 minutes. Ajouter les tomates et la pâte de tomates en brisant les tomates avec une fourchette; amener à ébullition. Réduire le feu à moyen. Ajouter les poivrons verts et le persil; cuire en brassant souvent jusqu'à ce que la majorité du liquide se soit évaporé, 10-15 minutes. Diviser le mélange pour garnir les 8 tortillas; plier les tortillas pour former des demi-pochettes. Ajouter le concombre, le fromage feta et le piment fort s'il y a lieu. Servir chaud. Donne 4 portions.

**CNGF** Canadian National Goat Federation  
**FCNC** Fédération Canadienne Nationale de la Chèvre

unité  
 vision  
 succès

**L'organisation nationale unit les associations de chèvres à travers le Canada...**

- ... offre une voix à l'industrie caprine
- ... est poussé vers l'avant par la vision des producteurs de toutes les races caprines
- ... travaille vers la rentabilité et la croissance de l'industrie

**CNGF/FCNC**

**... travaille au succès de l'industrie.**

*Dédié à l'industrie caprine*

Visitez notre site internet pour plus d'informations ou afin de trouver l'association caprine la plus près de chez vous. Le bureau de direction de la FCNC est composé de 13 organisations membres, venant d'associations nationales et provinciales. Sur notre site vous pourrez aussi en apprendre plus au sujet de nos associations affiliées.

Communiquez CNGF/FCNC  
 avec: Boîte postale 314, Lancaster, ON K0C 1N0  
 Téléphone: 613-347-2230  
 Télécopieur: 613-347-1105  
 Courriel: info@cangoats.com  
[www.cangoats.com](http://www.cangoats.com)



Agriculture and Agri-Food Canada

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Canada

Les photos de cette brochure nous sont fournies par Finney Creek Mohair, the Canadian Meat Goat Association, Association laitière de la chèvre du Québec, Spring Harvest Farm, Syndicat des producteurs de chèvres du Québec, Helen Gladson.

Découvrez  
 Essayez  
 Appréciez

BÉNÉFIQUE - DÉLICIEUX - SANTÉ



PRODUITS DE  
**Lait de Chèvre**



**Chevreau**

CHAUD - SOLIDE - CONFORTABLE



**Fibre**  
 PRODUITS DE MOHAIR ET CASHMERE

**CNGF** Canadian National Goat Federation  
**FCNC** Fédération Canadienne Nationale de la Chèvre

