

Cuisine limousine

La **cuisine du Limousin** s'appuie sur des produits spécifiques : le bœuf de race limousine, le porc du Limousin (dont la race emblématique cul-noir) et le mouton cul-blanc de race limousine, dont est issue l'IGPAgneau du Limousin

Elle fait également grand usage des myrtilles, des châtaignes, des champignons et des pommes de terre. Le Limousin appartenant au Grand Sud-Ouest français, la gastronomie locale bénéficie également des influences de la cuisine gasconne et périgourdine, notamment autour des confits.

Sommaire

Quelques spécialités

- Entrées
- Soupes
- Plats
- Fromages
- Fruits et desserts
 - Desserts
 - Fruits
- Boissons
- Autres

Manifestations

Notes et références

Littérature

- Liens externes

Quelques spécialités

Entrées

- Foie gras : de canard ou d'oie. Si le Limousin n'est pas une grande région productrice de foie gras commercialisé, le foie gras se fabrique dans de nombreuses familles pour la consommation personnelle. Il est également produit par de nombreux agriculteurs ou producteurs artisanaux.
- Grillons de porc : appelés grattons ou gratons (parfois au singulier), en Creuse, à ne pas confondre avec les fritons. Il s'agit d'un pâté à base de lard, de panne de porc et de persil, d'ail et d'autres herbes selon les recettes familiales. On mange les grillons sur une tartine de pain ou avec un tourtou.

Soupes

- Bourriquette : œuf poché sur une soupe de oseille.



La pomme de terre est un aliment de base de la cuisine limousine…



… tout comme la châtaigne.



Porcs cul-noir.



Cuisine du porc.

- Bréjaude : soupe de lard aux légumes (chou, navets, potatoes de terre, carottes...).
- Fricassée au tourain: soupe de lard et d'oseille.
- Potée limousine
- Chabrot : fait de boire du vin rouge mélangé au fond de son assiette de potage, de bouillon ou de soupe.

Plats



Boudin noir à la châtaigne du Limousin et sa purée de pommes.

- Amourettes ou couilles de mouton
- Boudin noir aux châtaignes.
- Enchaud : porc confit dans de la graisse d'oie ou de canard.
- Farcidure : plat très nourrissant et très savoureux, à base de pommes de terre, de pain rassis, d'ail, de persil... Il existe également des variantes comportant de la viande.
- Fondu creusois: fondue de camembert, ou de fromage de vache de pays, où l'on trempe des pommes de terre sautées et que l'on accompagne souvent d'une omelette.
- Langue de mouton fumée.
- Millassou : gâteau à base de farine de maïs et de pomme.
- Mique : farce dure, pâte à pain cuite à l'eau (tout le monde

n'avait pas de four à pain à disposition). De nos jours, la pâte à pain est agrémentée d'œuf et de lait.

- Mounassou, ou milhassou corrèzien : gâteau de pommes de terre, de porc et d'échalotes.
- Oseille : bouillie à base d'oseille, farine, lait et œuf.
- Pâté de pommes de terre ou tourte aux pommes de terre, en occitan limousin pastis de treflas, ou pastis de pompiras (prononcer « pâti dé trefla, dé poumpira ») : pâté de pomme de terre, assaisonné à l'ail et au persil.
- Tourtière : plat équivalent au pâté de pomme de terre, mais avec de la viande en Haute-Vienne, sans viande en Creuse, avec ou sans viande en Corrèze, et toujours à la crème.
- Tourtous, ou galétous : crêpes.



Une part de pâté de pommes de terre.

Comme dans toute la France, les recettes provenant d'autres régions sont accommodées selon les produits locaux. Ainsi, les escargots à la limousine¹, ou la morue à la briviste² sont entrés dans la gastronomie locale traditionnelle.

Fromages

Le Limousin possède quatre AOC fromagères :

- Cantal (sept communes de la Corrèze possèdent l'AOC : Auriac, Latronche, Neuvic, Rilhac-Xaintrie, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Privat et Soursac)
- Bleu d'Auvergne (cent dix sept communes de la Corrèze possèdent l'AOC : Aix, Albussac, Altillac, Argentat, Astailac, Auriac, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Bort-les-Orgues, Brancheilles, Brivezac, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, Champagnac-la-Prune, (La) Chapelle-aux-Saints, (La) Chapelle-Saint-Géraud, Chaufour-sur-Vell, Chaveroche, Chenailler-Mascheix, Chirac-Bellevue, Clergoux, Collonges-la-Rouge, Confolent-Port-Dieu, Couffy-sur-Sarsonne, Courteix, Curemonte, Darzac, Espagnac, Eygurande, Feyt, Forgès, Gouilles, Gros-Chastang, Gumond, Hautefage, Lafage-sur-Sombre, Lagleygeolle, Lamazière-Basse, Lamazière-Haute, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Ligniac, Lignareix, Ligneyrac, Liourdres, Lostanges, Marcillac-la-Croisille, Marcillac-la-Croze, Margerides, Ménoire, Mercœur, Merlines, Mestes, Meysac, Monceaux-sur-Dordogne, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Neuvic, Neuville, Noailhac, Nonards, Palisse, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Églises, Reygade, Rilhac-Xaintrie, (La) Roche-Canillac, Roche-le-Peyroux, Saillac, Saint-Angel, Saint-Bazile-de-la-



Le figou.

Roche , Saint-Bazile-de-Meyssac , Saint-Bonnet-Elvert , Saint-Bonnet-les-Ours-de-Merle , Saint-Bonnet-près-Bort , Saint-Chamant , Saint-Cirgues-la-Loutre , Saint-Étienne-aux-Clos , Saint-Étienne-la-Geneste , Saint-Exupéry-les-Roches , Saint-Fréjoux , Saint-Geniez-ô-Merle , Saint-Hilaire-Foissac , Saint-Hilaire-Luc , Saint-Hilaire-Trieux , Saint-Julien-aux-Bois , Saint-Julien-le-Pèlerin , Saint-Julien-Maumont , Saint-Julien-près-Bort , Saint-Martial-Entraygues , Saint-Martin-la-Méanne , Saint-Merd-de-Lapleau , Saint-Pantaléon-de-Lapleau , Saint-Pardoux-la-Croisille , Saint-Pardoux-le-Neuf , Saint-Pardoux-le-Vieux , Saint-Paul , Saint-Privat , Saint-Sylvain , Saint-Victour , Sainte-Marie-Lapanouze , Sarroux , Sérandon , Servières-le-Château , Sexcles , Sioniac , Soursac , Thalamy , Tudeils , Turenne , Ussel , Valiergues , Végemes et Veyrières)

- Salers (deux communes de la Corrèze possèdent l'AOC : Pandrignes et Rilhac-Xaintrie)
- Rocamadour (cinq communes de la Corrèze possèdent l'AOC : Chartrier-Ferrière , Chasteaux , Estivals , Nespouls et Turenne)

Les exploitations locales produisent également de manière artisanale d'autres fromages fermiers :

- Tomes de vaches
- Tomes de chèvres
- Fromages de chèvre, dont lefigou
- Divers fromages de vache (Lo Coupi, Lou Brayou, Lou Correzon, Lou Limouson...), fabriqués àouzon, en Creuse
- Pavé corrézien, Ovalie

Fruits et desserts

Desserts

- Aréna : gâteau aux amandes, spécialité de Saint-Junien.
- Clafoutis : gâteau aux cerises, ou aux prunes non dénuyautées recouvertes d'un appareil à flan. L'emblème de la cuisine régionale
- Craquelins de Châlus.
- Flan limousin : dessert de fruits cuits, pommes, raisins, amandes, noix.
- Flaugnarde : genre de clafoutis, mais contenant d'autres fruits, tels que pommes (du Limousin !) ou myrtilles.
- Gâteau creusois : gâteau aux noisettes. Des recettes aux noix, au chocolat, à la noix de coco existent sur le marché.
- Macaron du Dorat.
- Madeleines Bijou
- Massepains de Saint-Léonard-de-Noblat : sortes de macarons lorrains (différents des macarons parisiens, qui sont formés de deux pièces séparées d'une ganache parfumée et sucrée).
- Pompes : crêpes.
- Rédorte³ d'Aixe-sur-Vienne : gâteau disparu depuis le XIX^e siècle.
- Treipaïs : création récente des pâtisseries régionaux, gâteau au chocolat, aux noisettes et aux châtaignes.



Le clafoutis, dessert emblème du Limousin.



Gâteau creusois

Fruits

- Châtaigne
- Diverses associations s'efforcent d'entretenir l'existence des anciennes variétés de pommes
- Fraise de Beaulieu-sur-Dordogne
- Noix
- Noix du Périgord (AOC)
- Pomme du Limousin (AOC)

Boissons

- Bière limousine

- Cidre limousin
- Eau gazeuse de la Fonquebure
- Jus de pommes
- Limonade Dédé Deléron
- Liqueur de châtaigne
- Vin de Corrèze
- Vin rosé de Verneuil-sur-Menne
- Feuillardier

Autres

- Moutarde Delouis
- Moutarde violette de Brive

Manifestations

- Frairie des petits ventres

Notes et références

1. Recette des escargot à la limousine(<http://www.cuisineaz.com/recettes/escargots-a-la-limousine-3495.aspx>)
2. Recette de la morue à la briviste(<http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/recettes/poissons-et-fruits-de-mer/morue-aux-pommes-de-terre-a-la-briviste>).
3. Rédorte (<http://www.detours-en-limousin.com/Speciales-pâtisseries-du-Limousin>).



La Frairie des petits ventres

Littérature

Laurent Bourdelas *Plaidoyer pour un limogeage. Un territoire de l'intime*, Lucien Souny, 2001, 78 p. (ISBN 9782911551697).

Liens externes

- Site complet sur la gastronomie limousine

Ce document provient de «https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Cuisine_limousine&oldid=154470468».

La dernière modification de cette page a été faite le 3 décembre 2018 à 09:11.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc, organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.