

CUISINE DES GONES



FRESSURE DE CHEVREAU

Pour 6 personnes :

1 fressure entière
2 gousses d'ail
1 oignon
Huile d'olive
1 c. à soupe de farine
Persil
thym
laurier
romarin
1 verre de vin blanc sec
Sel, poivre du moulin

Recette:

Coupez en morceaux tout l'intérieur de la bête :
les poumons, les ris, le cœur et le foie.
Mettez-les à revenir dans un poêlon avec de l'huile d'olive et l'oignon haché,
sauf le foie que vous réserverez, car trop cuit,
il durcit.
Lorsque le tout aura pris couleur,
saupoudrez d'une cuillère de farine,
donnez un tour pour la faire roussir et ajouter un bon verre de vin blanc sec.
Salez, poivrez,
ajoutez une feuille de laurier, du thym, du romarin, l'ail et le persil haché.
Laissez cuire 5 à 6 minutes,
ajoutez les morceaux de foie.
Prolongez la cuisson 2 à 3 minutes et servez très chaud.
accompagné de riz blanc ou pommes sautées