

CUISINE DES GONES



BLANQUETTE DE CHEVREAU

Recette pour Pour 4 personnes

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 1H10

Ingrédients

800 g de gigot de chevreau en morceaux

2 carottes en rondelles

1 branche de céleri

200 g de champignons de Paris

1 verre de vin blanc

2 c. à soupe de farine

1 c. à soupe de moutarde

Sel, poivre • Huile d'olive

Préparation de la recette

Préchauffer une cocotte.

Huiler, saler et poivrer le chevreau.

Faire revenir 7 minutes pour coloration à feu vif, intégrer les carottes, céleri et laurier, cuire encore 3 minutes.

Fariner le tout et bien remuer.

Déglacer avec le vin blanc en détachant bien les sucs avec une spatule.

Mouiller à hauteur, ajouter les champignons, remuer puis couvrir, baisser sur feu doux et laisser cuire 1 heure.

Source : <https://www.la-viande.fr/>