

RECETTE CUISINE des GONES

CHEVREAU SAUCE MOUTARDE

Ingrédients :

- 1 épaule ou une cuisse de chevreau de lait (800g)
- Moutarde à l'ancienne
- 3 oignons
- Sel, poivre

Recette:

- Commencez par badigeonner l'épaule de chevreau avec de la moutarde à l'ancienne.
- Dans un grand plat de cuisson, versez 2 verres d'eau puis déposez l'épaule.
- Salez, poivrez.
- Emincez les oignons et déposez-les autour de la viande.
- Faites cuire à four moyen pendant 1 heure sans oublier d'arroser de temps en temps.
- Couvrez à l'aide d'un papier d'aluminium dès qu'il a prit une couleur dorée.

Bon appétit