

RECETTE CUISINE des GONES

CHEVREAU SAUTE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS

Ingrédient :pour 6 personnes

2 kilos environ de chevreau, (épaule, cuissot, côtes)
1 kilo de champignons au choix ou mélangés
4 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de persil ciselé
thym, laurier
3 verres de vin blanc
4 cuillerées d'huile
50 g de beurre
sel
poivre.

Recette :

Couper le chevreau en morceaux.

Dans une grande poêle, les faire revenir avec 50 g de beurre et 4 cuillères à soupe d'huile.

Saler et poivrer

Une fois saisi, ajouter le thym, laurier et baisser le feu et laisser cuire trente minutes.

Pendant ce temps, cuire les champignons avec beurre et huile pendant vingt minutes à feu doux.

Verser les champignons avec le chevreau ainsi que trois verres de vin blanc et l'ail haché.

Mélanger délicatement et cuire vingt minutes.

Dresser et saupoudrer de persil.



Bon Appétit