

Blanquette de chevreau à l'ancienne (7 personnes)

1,5 kg de viande de chevreau
2 oignons
2 carottes
6 gousses d'ail
Thym, laurier
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de moutarde forte
20cl de vin blanc

Dans une grande cocotte, faire revenir les morceaux de viande de tous les côtés dans de l'huile d'olive jusqu'à qu'ils soient bien dorés

Ajouter les oignons émincés et les carottes coupées en lamelles

Saupoudrer de farine, mouiller avec le vin blanc et ajouter la moutarde

Recouvrir d'eau et amener à ébullition

Ajouter l'ail en chemise, le thym, le laurier et maintenir à feu doux 1 heure

La viande est cuite lorsqu'elle se détache facilement des os

D'après une recette d'Angeline Cazenove