

## Chevreau à la catalane (7 personnes)

*1,5 kg de viande de chevreau*

*1 poivron rouge*

*1 poivron vert*

*2 oignons*

*6 gousses d'ail*

*1 kg de tomates bien mûres ou 1 boîte de tomates entières*

Faire revenir la viande dans de l'huile d'olive jusqu'à qu'elle soit bien dorée

Ajouter poivrons et oignons en petits morceaux

Faire revenir quelques minutes

Ajouter l'ail en chemise puis les tomates pelées et coupées en morceaux

Porter à ébullition puis maintenir à feu doux 45min à couvert

Retirer le couvercle et continuer la cuisson en remuant de temps en temps et jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée

La cuisson est terminée quand la viande paraît confite

Servir avec des pommes de terre sautées

D'après une recette d'Angeline Cazenove