

Chevreau de lait à l'oseille (4 personnes)

800g de viande de chevreau de lait

1 oignon

2 verres de bouillon

80g de jeune oseille

1 jaune d'œuf

Faire revenir dans une sauteuse le chevreau coupé en morceaux avec du beurre

Quand la viande est dorée, la retirer et faire blondir l'oignon finement coupé

Saupoudrer avec 1 cuillère à soupe de farine et arroser de 2 verres de bouillon

Saler, poivrer et ajouter l'oseille

Remettre le chevreau et laisser mijoter 35min

Retirer la viande et lier la sauce hors du feu avec le jaune d'œuf

Verser la sauce sur la viande et servir

Veillez à ne pas prolonger la cuisson au risque de dessécher la viande