



© Fanny Jorda-Iniguez

# Sauté de Chevreau au Fenouil

Désosser et couper la viande en gros cubes de 3 à 4 centimètres.

Faire revenir la viande dans une cocotte avec un peu de matière grasse. Ajouter les oignons émincés dès qu'elle commence à colorer.

Lorsque la viande est bien « dorée », ajouter le fenouil émincé bien fin et le bouillon.

Assaisonner d'un peu de sel, puis laisser mijoter à couvert pendant 35 minutes.

Ajouter l'aneth émincé puis laisser cuire 5 minutes.

Servir avec des pâtes fraîches à la tomate.

**Temps : 1 h**  
**Difficulté : moyenne**  
**Pour 6 personnes**

- 1 épaule de Chevreau
- 1 gros Oignon
- 20 cl d'huile d'Olive
- 1 bouquet d'Aneth
- 2 dl de bouillon de Cabri (ou de Volaille)
- 600 g de Fenouil
- Sel, Poivre