

Blanquette de Chèvre



Pour 5 personnes

- 1.5 kg de blanquette de chèvre
- 3 carottes
- 1 gros oignon
- 1 brin de celeri
- 250 g de champignons (coupés)
- 25 clde crème fraîche
- 1 jus de citron
- 1 jaune d'oeuf
- 70 g farine
- 25 cl de vin blanc
- 2 gousses d'Ail
- 100 g olive verte
- 2 cubes bouillon de poule

Préparation :

Faire revenir la viande dans du beurre jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés. Saupoudrer de 2 cuillères de farine.

Bien remuer. Ajouter 2 ou 3 verres d'eau et remuer.

Ajouter les 2 cubes de bouillon. Ajouter le vin et couvrir d'eau.

Couper les carottes en rondelles et les oignons, les champignons puis les ajouter.

Laisser mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h00 en remuant.

Si nécessaire, rajouter de l'eau de temps en temps.

A part bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'oeuf et du jus de citron.

Ajouter ce mélange au dernier moment, bien remuer et servir tout de suite.

scaprin26@wanadoo.fr

<http://www.scaprin26.com/>