



# Chevreau à la Crème

Réhydrater les morilles, puis les faire revenir dans une cocotte pendant 5 minutes avec le beurre, saler et poivrer.

Couper les morceaux de viande en gros cubes, les verser dans la cocotte, faire colorer la viande puis débarrasser (viande et morilles).

Déglacer la cocotte avec le bouillon.

Porter à ébullition et ajouter la viande, les champignons de Paris, les échalotes et les carottes émincées, le sel et le poivre.

Laisser frémir à feu doux pendant 30 minutes.

Réaliser un beurre manié avec le beurre et la farine.

Sortir les morceaux de viande du liquide de cuisson et passer le reste au chinois.

Ajouter la crème et lier la sauce avec le beurre manié, remettre la viande et les morilles, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire 10 minutes.

Ajouter la muscade râpée et le jus de citron avant de servir.

**Temps : 1 h 15**  
**Difficulté : difficile**  
**Pour 4 personnes**

800 g d'épaule, gigot ou échine de Chevreau

2 Echalotes

2 dl de Bouillon

25 g de Morilles déshydratées

100 g de Crème fraîche

100 g de Carottes

100 g de Champignons de Paris

15 g de Gros sel

2 pincées de Poivre blanc moulu frais

20 g de Farine

20 g de Beurre

Le jus d'un demi-citron

Muscade râpée

Crozes Blanc ou Saint Joseph

**La Région**   
 Auvergne-Rhône-Alpes