



Blanquette de Chevreau

- 800 g de gigot de chevreau en morceaux
 - 2 carottes en rondelles
 - 1 branche de céleri
 - 200 g de champignons de Paris
 - 1 verre de vin blanc
 - 2 c. à soupe de farine
 - 1 c. à soupe de moutarde
 - Sel, poivre
 - Huile d'olive
- Préchauffer une cocotte.
 - Huiler, saler et poivrer le chevreau.
 - Faire revenir 7 min pour coloration à feu vif, intégrer carottes, céleri et laurier, cuire encore 3 minutes.
 - Fariner le tout et bien remuer.
 - Déglacer avec le vin blanc en détachant bien les sucs avec une spatule. Mouiller à hauteur, ajouter les champignons, remuer puis couvrir, baisser sur feu doux et laisser cuire 1 heure.