

La Chèvrerie d'Artémis



Blanquette de chevreau

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de chevreau (épaule désossée ou morceaux pour ragoût)
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- Champignons de paris
- 4 cl de vin blanc
- 50g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 jaunes d'œuf
- 200 ml de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- sel, poivre

Préparation :

Saisir la viande dans une cocotte avec les oignons, ajouter 2cl de vin blanc (compléter avec de l'eau pour que les morceaux de viande baignent sans être recouverts), le bouquet garni et les champignons. Laisser cuire dans la cocotte 1 heure à 1h30.

Faire fondre le beurre dans une casserole, saupoudrer de farine pour préparer un roux blond. Quand il est prêt, le laisser refroidir.

Récupérer le fond de cuisson de la viande pour délayer le roux blond en fouettant bien, et porter à ébullition.

Remettre la viande dans la cocotte, l'arroser de la sauce avec le reste de vin blanc et le jus de citron, ajouter la crème et les jaunes d'œuf. Laisser mijoter pendant 10 à 15 min, sans cesser de remuer le tout pour éviter que cela colle au fond de la cocotte.

Accompagnement conseillé : Riz

