



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Blanquette de cabri à la provençale

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚

La viande de cabri est maigre et savoureuse.

Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g de viande de cabri (collier, poitrine, plat de cotes, épaule)

1 oignon

2 carottes

2 panais

1 poireau

2 œufs

4 gousses d'ail

15 cl d'huile d'olive

Sel, poivre du moulin, noix de muscade

Progression

Découper la viande en dés de 4 cm de côté environ après avoir bien dégraissé chaque morceau.

Emincer les oignons, couper carottes, panais, poireaux et céleri en bâtonnets.

Mettre la viande et les légumes dans une cocotte avec le vin blanc.

Faire bouillir puis couvrir d'eau à hauteur, porter de nouveau à ébullition et faire cuire doucement à couvert.

Après 1 h de cuisson découvrir, évaluer la cuisson de la viande, puis si la cuisson est parfaite, séparer viande et légumes du bouillon.

Pendant la cuisson de la viande vous aurez confectionné de l'aïoli.

Faire réduire le bouillon de cuisson, afin de n'avoir que le volume nécessaire pour accompagner la viande et les légumes.

Mélanger le bouillon et l'aïoli, à ce moment là le mélange ne doit plus bouillir.

Rajouter viandes et légumes, rectifier l'assaisonnement.

Laisser chauffer une dizaine de minutes pour que l'ensemble des produits s'imprègnent de leurs arômes.



Bon appétit !

Recette tirée du livret « La chèvre dans tous ses Etats ! Recettes Régionales Européennes » réalisé par le FRCAP et le PEP Caprin. [Plus d'information sur le site du Vcap.](#)

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](#)