

RECETTE CUISINE des GONES

CHEVREAU A L'OSEILLE

Ingrédients :

- (1 kg) de chevreau quartier avant ou gigue coupé en morceaux
- 1 gros oignon émincé
- 250 gr d'oseille fraîche hachée
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1/2 cuillerée à café de vinaigre
- 2 jaunes d'œufs
- 100 gr de beurre
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel, Poivre

Recette:

- Chauffer le beurre dans une cocotte sur feu vif et y dorer les morceaux de viande avec l'oignon.
- Saler, poivrer, ajouter le thym et le laurier, saupoudrer de farine.
- Remuer, puis mouiller avec deux verres (30 cl) d'eau.
- Couvrir et faire cuire 30 minutes sur feu doux.
- Au bout de ce temps, faire fondre l'oseille avec une noisette de beurre dans une poêle 2 à 3 minutes, puis l'ajouter dans la cocotte.
- Poursuivre la cuisson encore 30 minutes.
- Juste avant de servir: délayer les jaunes d'œufs dans un bol avec le vinaigre et les incorporer rapidement dans la cocotte hors du feu.
- Accompagner de pommes de terre vapeur.

Bon Appétit