






### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. :
- Préparation :  10mn
- Cuisson :  1h15
- Difficulté : 

### INGRÉDIENTS

- chevreau préparé par votre boucher
- 30g beurre
- Sel, poivre

### facultatif

- Vin blanc
- Ail et persil hachés

# CHEVREAU NOURRI AU LAIT DE SA MÈRE

## Simplement rôti

### \* PRÉPARATION\*

Préchauffer votre four à 200° (Th.7)

Beurrer, saler et poivrer le chevreau.  
Enfourner 30 minutes à 200°.

Baisser la température à 140° (Th.4/5).  
Continuer votre cuisson encore 45 minutes.

Vous pouvez servir votre chevreau rôti nature  
ou bien le déglacer au vin blanc.

Dans tous les cas nous vous conseillons  
d'ajouter de l'ail et du persil ciselé au moment  
de servir.

### \* REMARQUES \*

Accompagner votre chevreau de pommes de  
terre vapeur, oseille ou pois gourmands.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**