



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^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com