






### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. :
- Préparation :  10mn
- Cuisson :  1h30
- Difficulté : 

### INGRÉDIENTS

- Découpé de chevreau préparé par votre boucher
  - 30g beurre
  - échalotes et oignons hachés
  - 20 cl de vin blanc
  - persil frais ciselé
  - ail en chemise
  - Sel, poivre
- facultatif**
- crème semi épaisse

# SAUTE DE CHEVREAU nourri au lait de sa mère

## \*PRÉPARATION\*

Dorer vos morceaux dans un joli beurre blond, ajouter des échalotes hachées, oignons hachés et de l'ail en chemise.

Une fois les morceaux dorés, assaisonner.

Couvrir et laisser mijoter 1h30.

Déglacer avec du vin blanc et crémer si vous le souhaitez.

Nous vous conseillons d'ajouter au moment de servir du persil frais haché.

## \* 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)**