



## Blanquette de Chevreau

- 800 g de gigot de chevreau en morceaux
- 2 carottes en rondelles
- 1 branche de céleri
- 200 g de champignons de Paris
- 1 verre de vin blanc
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de moutarde
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Préchauffer une cocotte.
- Huiler, saler et poivrer le chevreau.
- Faire revenir 7 min pour coloration à feu vif, intégrer carottes, céleri et laurier, cuire encore 3 minutes.
- Fariner le tout et bien remuer.
- Déglacer avec le vin blanc en détachant bien les sucs avec une spatule. Mouiller à hauteur, ajouter les champignons, remuer puis couvrir, baisser sur feu doux et laisser cuire 1 heure.