



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Chevreau à l'ail vert

difficulté : 10 / prix : €€ / temps de préparation : 70

La viande de chevreau est maigre et savoureuse.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 demi chevreau
- 4 bottes d'ail vert
- Sel, poivre
- Moutarde
- Huile
- Vin du Haut-Poitou cépage Sauvignon
- 4 cl de pineau des Charentes
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche

Progression

Préchauffer le four, thermostat 5/6.
Nettoyer l'ail vert et le couper finement.
Mettre les morceaux de chevreau dans un grand plat.
Saler, poivrer et badigeonner de moutarde.
Mouiller avec un verre d'eau.
Mettre au four, thermostat 5/6 pendant 30 min.
Réserver les morceaux et le jus.
Déglacer les sucs avec un Haut-Poitou cépage Sauvignon.
Rajouter du sauvignon et 4 cl de Pineau des Charentes.
Ajouter l'ail vert et la crème fraîche, remettre au four pour 15 mn.



Bon appétit !

Recette tirée du livret « La chèvre dans tous ses Etats ! Recettes Régionales Européennes » réalisé par le FRCAP et le PEP Caprin. [Plus d'information sur le site du Vcap.](#)

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](#)