



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Navarrin de chèvre

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚

La viande de chèvre est maigre et savoureuse.

Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g de viande de chèvre
200 g d'oignons

Légumes de saison : carottes, haricots verts,
courgettes, poivrons, tomates...
Sel, poivre

Progression

Couper la chèvre en morceau d'environ 70 g et bien la dégraisser.
Faire colorer la viande dans une cocotte, puis les oignons émincés finement.
Ajouter les autres légumes coupés en dés, puis assaisonner.
Recouvrir d'eau à 1 cm au dessus de la viande.
Laisser mijoter à couvert sur feux doux 1h30 (suivant la tendreté de la viande).



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](#)