



## Fiche recette

Du chef Philippe André, de la cuisine centrale de Valence Romans Agglo



# SAUTÉ CAPRIN EN SAUCE

## INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

180 g de chevreau par personne

2 oignons

3 dl de vin blanc local

1 c.à.s de farine

2 c.à.s de concentré de tomate

3 gousse d'ail

2 carottes

Sel poivre

400 g de champignons idéalement girolles ou cèpes

Olives noires

2 dl crème

Huile d'olive

Thym, persil



Ciseler finement l'oignon et découper les carottes en petits dés.

Dans une cocotte, verser un petit peu d'huile d'olive ; y faire revenir la viande avec les oignons et les carottes.

Ajouter la farine pour enrober la viande. Ajouter le concentré de tomate, l'ail, le sel, le poivre et le thym. Remuer.

Mouiller au vin blanc et faire réduire, puis mouiller à hauteur de la viande avec de l'eau.

Cuisson 1h30 à 2h à feu moyen. Remuer de temps en temps.

10 mn avant la fin de la cuisson, émincer les champignons. Faire revenir à la poêle, les ajouter dans la cocotte avec les olives noires et la crème.

Ajouter quelques brin de persil avant de servir.