

Civet de Chevreau au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

100 g Parmesan [Reggiano](#) râpé
1,2 kg chevreau découpé
600 g pommes de terre
1/2 l bouillon ou eau salée
50 g oignon haché
5 gousses d'ail
1 dl huile
1 dl vin rouge
1 bouquet de persil
3 g poivre en mignonette

Préparation

Lavez, épluchez, découpez les pommes de terre en dés. Epluchez les oignons et l'ail. Hachez-les. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et blondir l'oignon. Ajoutez alors le chevreau, l'ail, le fromage et le persil. Assaisonnez. Lorsque la viande est dorée, mouillez au vin rouge et laissez réduire aux 2/3. A ce moment, versez les pommes de terre et recouvrez d'eau ou de bouillon salé. Laissez bouillir 25 à 30 minutes. Au moment de servir, débarrassez dans un plat de service. Disposez viande et pomme de terre. La sauce passée au chinois, servie en saucière. En famille, servez dans la cocotte de cuisson.