

|  |
| --- |
| **Chevreau en ragoût** |
| Préparation : 30 mn Cuisson : 1 h   **Ingrédients (pour 4 personnes) :**  - 800 g de [pommes de terre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_pommes-de-terre_1.aspx) - 1,5 à 1,8 kg de chevreau  - 3 [oignons](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx)  - 4 gousses d'[ail](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx) - 1 branche de [persil](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx) - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 cuillères à soupe de farine - 2 cuillères à soupe de coulis de [tomate](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) - 15 ml de vin de rouge - [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)  **Préparation :**  Épluchez les [pommes](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-pomme_1.aspx) de terre. Coupez-les en morceaux.  Détaillez le chevreau en morceaux de 100 g environ, ou utiliser des cubes à mijoter  Épluchez les oignons et hachez-les ainsi que l'ail et le persil.  Dans une cocotte, chauffez l'huile et faites dorer les pommes de terre. Retirez-les, réservez-les. Dans la même cocotte, faites revenir les morceaux de chevreau de tous côtés avec les oignons, l'ail et le persil. Saupoudrez de farine et mélangez bien. Ajoutez le coulis de tomate et le vin. Salez et poivrez.  Fermer la cocotte, baissez le feu et laissez cuire 35 mn environ à feu doux. Ajoutez alors les pommes de terre et continuez la cuisson ecore 20 mn. Servez bien chaud. |

**www.chatrac.com**