

JE **CRAQUE** POUR  
*le chevreau*  
DE **PÂQUES!**



Recettes sur [la-viande.fr](http://la-viande.fr)



*La viande parfaite*  
*pour un repas de fête*



# Chevreau Yassa

## fenouil braisé

4 personnes

Préparation : 20 min.

Cuisson : 45 min. Marinade : 1h



- 1 **gigot de chevreau** désossé et coupé en morceaux
- 3 gousses d'ail
- 1 petit piment
- 4 oignons jaunes ou rouges
- 2 c. à soupe de moutarde
- 4 citrons jaunes
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 poignée d'olives vertes ou violettes
- 3 bulbes de fenouil
- 1 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de vin blanc
- 1 c. à café de graines de cumin
- 1 c. à café de graines de coriandre
- Riz blanc cuit
- Huile de cuisson
- Sel et poivre du moulin

- 1 Dans un grand saladier, ajouter les morceaux de gigot, les gousses d'ail, le piment écrasé, les oignons émincés, la moutarde, le jus des citrons, 1 cuillerée d'huile, le bouquet garni et le cube de bouillon émietté. Saler et poivrer. Mélanger et mariner au moins 1h.
- 2 Faire griller les morceaux de viande dans une poêle avec un peu d'huile.
- 3 Faire revenir les oignons égouttés dans une sauteuse. Ajouter la marinade et poursuivre la cuisson à feu doux jusqu'à obtenir une fondue d'oignons. Ajouter les morceaux de viande rôtis, les olives et poursuivre la cuisson pendant 30 min à feu doux.
- 4 Couper les fenouils en tranches épaisses dans la hauteur. Faire revenir 5 min dans une sauteuse avec un filet d'huile, une pincée de sel, le cumin et la coriandre. Ajouter le miel et poursuivre la cuisson 3 min. Verser le vin puis recouvrir le fenouil d'eau à mi-hauteur. Couvrir et laisser mijoter pendant 30 min.
- 5 Servir le yassa avec le fenouil braisé et du riz blanc.