



Extract of Vivre en Comminges

<http://vivreencomminges.org/Chevreau-au-massale.html>

Chevreau au massalé

- Documentation - RECETTES CULINAIRES - Plats de résistance -

Publication date: mercredi 24 janvier 2007

Copyright © Vivre en Comminges - Tous droits réservés

Recette transmise par Catie

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 heures

Pour 8 à 10 personnes

- 2 gigots et 2 épaules de chevreau
- ½ verre d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de massalé (sur le marché de St Gaudens)
- 2 gros oignons
- ½ tête d'ail
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 petite boîte de concentré de tomates ou 2 tomates fraîches
- thym, 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Faire revenir la viande coupée en gros morceaux dans l'huile d'olive et la laisser dorer avec 1 cuillère à soupe de massalé.

Ajouter les oignons émincés, l'ail, 1 cuillère à soupe de massalé, le curcuma, le concentré de tomates (ou les tomates fraîches).

Laisser mijoter 10 minutes puis couvrir d'eau au $\frac{3}{4}$ de la viande. Ajouter alors le thym, le laurier et 1 cuillère à soupe de massalé.

Laisser de nouveau mijoter à couvert pendant 2h à 2h30

Ajouter 1 cuillère à soupe de maïzena avant de servir si la sauce est trop liquide.