



# BLANQUETTE DE CABRIS DES ALPES DE HAUTE PROVENCE AUX MORILLES

## LES INGREDIENTS

(Pour 4 personnes)

- 1 kg de viande de chevreau,
- 5 c. à s. de crème fraîche,
- 4 à 6 morilles,
- ½ litre de bouillon de veau,
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 c. à s. de farine,
- 4 carottes,
- 2 échalotes,
- Des oignons sauciers,
- 3 gousses d'ail,
- Thym, romarin, laurier,
- Petit épeautre,
- Cébette,
- Sel et poivre.



Frédéric PAYAN  
La Cuisine, avant tout !  
[www.facebook.com/Payanlacuisine](http://www.facebook.com/Payanlacuisine)

## LA PREPARATION

Dans une cocotte en fonte, faire revenir la viande avec l'huile d'olive et les échalotes émincées. Quand la viande est colorée, saupoudrer avec la farine, remuer, saler et poivrer et ajouter l'ail haché, le thym, le romarin et le laurier puis déglacer avec le vin. Eplucher et couper les carottes soit en tronçons soit en bâtonnets. Eplucher vos oignons sauciers, ajouter les avec les carottes.

Ajouter le bouillon de veau.

Couvrir et laisser mijoter pendant 45 à 60 minutes. La viande doit être bien cuite.

Pendant ce temps, faire gonfler les morilles dans du lait pendant 15 à 20 minutes puis les essorer et les faire sauter à la poêle préalablement beurrée.

Quand la viande est cuite, ajouter les morilles et arroser de crème. Laisser réduire pendant 15 minutes à feu doux.

Couper en petits cubes votre cébette, réserver. Faire cuire le petit épeautre, essorer le et ajouter au dernier moment, vos cubes de cébette et assaisonner.

Rectifier l'assaisonnement et servir la blanquette accompagné d'un petit épeautre aux cébettes.