



## JARRET DE CHEVREAU À LA MIJOTEUSE

Portions : 6

### **Ingrédients :**

1 kg de jarrets de chevreau  
2 oignons, hachés grossièrement  
2 grosses carottes, hachées  
2 branches de céleri, hachées  
2 gousses d'ail broyées  
1 boîte (398 ml) de tomates en dés  
300 ml de bouillon de poulet  
1 c. à soupe d'origan séché  
1 c. à soupe de thym séché  
2 feuilles de laurier  
Sel et poivre, au goût

### **Mode de préparation :**

Placer les oignons, les carottes, le céleri et l'ail dans le bol de la mijoteuse. Poser la viande par-dessus. Verser les tomates en dés puis le bouillon de poulet sur la viande. Ajouter les feuilles de laurier, saler et poivrer au goût. Ajouter le thym et l'origan séchés qu'une heure avant la fin de la cuisson.

Cuire à puissance basse (low) pendant 8 heures.

\*\* Option : Couvrir la viande d'un mélange de 2 c. à soupe de farine, sel et poivre de tous côtés. Chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à soupe de beurre dans un poêlon à feu moyen et saisir la viande, jusqu'à ce qu'elle soit brunie de tous côtés.

Délicieux servi avec du riz, du couscous ou du quinoa.

Recette inspirée de ce site : <http://qc.allrecipes.ca/recette/8301/osso-buco---la-mijoteuse.aspx>