



© Fanny Jorda-Iniguez

Yassa de Chevreau

Émincer la viande et la mettre à mariner 1 heure avec le jus de citron et l'ail écrasé.

Égoutter et faire revenir à l'huile, assaisonner avec sel et poivre.

Ajouter la marinade et laisser cuire 10 minutes.

Couper les pommes de terre et les carottes en rondelles, puis les cuire à la vapeur.

Ajouter à la viande et lier avec la moutarde

Laisser mijoter 5 minutes.

Temps : 1 h 30

Difficulté : facile

Pour 4 personnes

800 g de Sauté de Chevreau

3 jus de Citron

1 tête d'Ail

200 g de Carottes

200 g de Pommes de terre

50 g de Moutarde

2 c à soupe d'Huile d'Olive

Sel, Poivre