



© Fanny Jorda-Iniguez

# Sauté de Chevreau au Fenouil

Désosser et couper la viande en gros cubes de 3 à 4 centimètres.

Faire revenir la viande dans une cocotte avec un peu de matière grasse. Ajouter les oignons émincés dès qu'elle commence à colorer.

Lorsque la viande est bien dorée, ajouter le fenouil émincé bien fin et le bouillon.

Assaisonner d'un peu de sel, puis laisser mijoter à couvert pendant 35 minutes.

Ajouter l'aneth émincé puis laisser cuire 5 minutes.

Servir avec des pâtes fraîches à la tomate.

Beaujolais Blanc

**Temps : 1 h**  
**Difficulté : moyenne**  
**Pour 6 personnes**

1 épaule de Chevreau  
1 gros Oignon  
20 cl d'Huile d'Olive  
1 bouquet d'Aneth  
2 dl de bouillon de Chevreau  
(ou de Volaille)  
600 g de Fenouil  
Sel, Poivre