



## Civet de mouton AOC Barèges-Gavarnie

Pour 6-8 personnes

Recette du restaurant Auberge du Lienz

Chez Louissette

65 120 Barèges

Tél. 05 62 92 67 17

### Ingredients :

1 kg Collier  
1 kg Poitrine de mouton AOC Barèges Gavarnie  
2 oignons (en gros quartiers)  
1 tête d'ail  
3 feuilles de laurier  
4 brins de persil  
Carottes : 400 g (coupées en rondelles)  
Poitrine de porc salée 200 g (coupée en dés)  
Genièvre : 8 grains  
1 L de vin de Madiran  
Roux (100 g de farine +  
100 g de beurre fondu)



### Préparation :

#### Préparation la veille :

Faire mariner les morceaux de viande coupés dans le vin avec oignons, carottes, ail, persil, laurier, genièvre, pendant 48h.

(il faut que les morceaux soient recouverts de vin).

Saler et poivrer.

#### Cuisson :

Mettre tous les ingrédients dans la cocotte, cuire doucement en remuant, pendant 5h (ou 2h30 en cocotte minute).

#### Finition et présentation :

Enlever les morceaux, dégraisser la sauce, la lier un peu avec du roux.

Remettre les morceaux de viande, mélanger et servir.

Présenter avec des croûtons grillés.

Pour plus d'informations : [www.aoc-barèges-gavarnie.com](http://www.aoc-barèges-gavarnie.com)

Association Interprofessionnelle du mouton Barèges-Gavarnie – Soucastets - 65 120 Luz saint Sauveur

Tel : 05 62 92 32 16