

RECETTE CUISINE des GONES



Gigot de Chevreau au Four

Ingrédients : (pour 4 personnes)

1 gigot de chevreau
4 carottes
4 pommes de terre moyennes
1 gros oignon
Quelques tomates cerise
1 ail entier
Du romarin
Quelques feuilles de laurier
Sel et poivre
Huile d'olive
Eau

Préparation :

Dans un plat allant au four, placez le gigot de chevreau bien assaisonné,
accompagné d'un filet d'huile d'olive.

Ajoutez un verre d'eau dans le plat, les feuilles de laurier,
le romarin et l'ail coupé en deux. Mettez au four à 220°C pendant 45-50 minutes.

Sortez alors le chevreau du four.

Disposez les légumes préalablement lavés et coupés dans le plat
puis retourner votre gigot afin de parfaire la cuisson de l'autre côté.
N'hésitez pas à ajouter un peu d'eau si la préparation manque de liquide.

Laissez cuire à la même température pendant 40 minutes à nouveau,
jusqu'à l'obtention d'une peau croustillante et dorée.

Servez (décorez avec quelques branches de romarin) et dégustez !

source: ribot.fr/gigot-de-chevreau-au-four/