

RECETTE CUISINE des GONES

GIGOT DE CHEVREAU À LA COCOTTE



INGREDIENTS pour 6 personnes :

- 1 gigot de chevreau de 1kg à 1kg500 environ
 - 3 grosses gousses d'ail
 - 3 branches de persil
 - thym et laurier
 - 25 cl de vin blanc
 - 2 cuil/soupe de farine
 - 2 cuil/soupe de beurre
 - sel et poivre

PREPARATION :

- Dans une cocotte en fonte mettez votre gigot à rôtir
- sur chaque face jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant
- Ajoutez le thym, le laurier, l'ail pilé et le persil ciselé,
- remuez le tout et laissez prendre un peu de couleur
 - Versez le vin blanc
- Mettez le couvercle de la cocotte et laissez cuire à feu doux 3/4 d'heure à 1 heure
 - selon le poids du gigot de chevreau
- Avant de servir, faites un petit roux à part avec le beurre et la farine,
 - versez le jus de votre cocotte et laissez épaissir

Nappez votre viande de cette sauce et ... BON APPETIT !

source: 750g.com