

RECETTE CUISINE des GONES

CHEVREAU RÔTI à L'AIL

Ingrédients :

- 1 épaule ou une cuisse de chevreau de lait (800g)
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- 4 gousses d'ail
- 4 brins de thym, sel, poivre.
- 800g de petites pommes de terre nouvelles,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Recette:

- Préchauffez le four à 200°.
- Pelez les pommes de terre, rincez-les et épongez-les.
- Huilez un plat de cuisson, ajoutez les pommes de terre, faites-les dorer 2 à 3 minutes en les tournant souvent, puis baissez le feu, salez et laissez cuire 10 min à couvert.
- Posez l'épaule ou cuisse de chevreau dans un plat à four, arrosez-le d'un filet d'huile.
- Répartissez les gousses d'ail autour, parsemez de thym. Salez, poivrez et enfournez pour 25 - 30 minutes.
- Au bout de 20 minutes mettez 3 c. à soupe d'eau dans le fond du plat
- Au bout de ce temps, retirez le plat du four, sortez les gousses d'ail et réservez la viande au chaud sous une feuille d'aluminium.
- Fendez les gousses d'ail avec un couteau, récupérez la pulpe écrasez-la à l'aide d'une fourchette.
- Mettez les pommes de terre dans un plat de service, posez dessus l'épaules ou la cuisse de chevreau, tartinez de purée d'ail et servir

Bon Appétit