

CHEVREAU RÔTI

De la ferme Bressane « La Guyotte »

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 cuissot ou une grosse épaule
- 2 ou 3 gousses d'ail (à ajuster selon les goûts)
- 3 grosses tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 gros oignon
- Huile d'olives
- Thym, romarin
- Sel
- Poivre
- Vin blanc sec (Chardonnay, Sauvignon, Riesling)

Préparation

- Préparez un lit de tomates, d'oignon et de poivrons dans le fond d'un plat.
- Ajoutez-y une gousse d'ail en morceaux, sel, poivre, thym, romarin et huile d'olives.
- Réservez.
- Piquez le chevreau avec l'ail.
- Assaisonnez avec : sel, poivre et un filet d'huile d'olives.
- Déposez votre morceau de chevreau sur votre lit de légumes.
- Mouillez avec un verre de vin blanc sec.
- Enfournez à 180°C (th.6) pendant 1h/1h30 (selon le poids de votre morceau de chevreau)
- A mi-cuisson, retournez le morceau de chevreau.

Conseils

Il est recommandé de savourer le chevreau bien cuit.

Qu'il s'agisse d'épaule, de côtelette, de gigot, le chevreau s'apprécie à point, sans une once de couleur rosée entre ses chairs.

Attention toutefois à ne pas prolonger la cuisson démesurément au risque d'assécher la viande.

Variantes

Peut se cuisiner en ragout ou en couscous.

En côtelettes, en crépinettes.

Abats : foie, cœur, rognons.