Recette proposée par GAUB VOLAILLES
63 rue de la chapelle 57000 METZ – 03 87 62 47 39



Gigot de chevreau et ses légumes printaniers

- Recette pour 4 personnes
- Temps de préparation 10 minutes
- Temps de cuisson 1h15 minutes

Ingrédients

1 gigot de chevreau 1kg-1,2 KG
250 g de fèves fraiches, écossées et pelées
250 g de petits pois frais écossés
4 petites carottes fanes
4 asperges vertes
1 dizaine de radis
70 g de beurre
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 sachet d'herbes de Provence
1 bouillon de volaille
Sel et poivre du moulin

Préparation de la recette

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).

Mélanger la moitié du sachet d'herbes avec l'huile et 20 grammes de beurre, enduire généreusement le gigot de chevreau de ce mélange, saler et poivrer.

Disposer le gigot dans un plat, ajouter un demi-verre d'eau et le cuire 1h15 au four en l'arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

Pendant ce temps,

Cuire les petits pois et les fèves 15 minutes à feu doux dans un fond d'eau avec le bouillon de volailles et 10 grammes de beurre.

Poêler les asperges, les carottes et les radis 10 minutes à feu doux dans 40 grammes de beurre et un demi-verre d'eau, saler et poivrer.

Rectifier l'assaisonnement si besoin avant de servir le gigot coupé en tranches accompagnées des légumes printaniers.