

Chevreau à la provençale

Pour 3 à 6 personnes

Cuisson 1h30

INGREDIENTS :

- ✓ 1 gigot ou une épaule de chevreau
- ✓ 100 g de lard ou de beurre
- ✓ 1 kg de pommes de terre
- ✓ 4 cuillères à soupe d'huile d'olives
- ✓ 1 branche de thym
- ✓ Persil
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Sel, poivre

PREPARATION :

Hacher menu le lard gras, éplucher l'ail et piler-le.

Dans une sauteuse, verser 4 cuillères à soupe d'huile d'olives, faire chauffer, mettre le thym et faire roussir puis ajouter le lard gras et l'ail écrasé.

Eplucher les pommes de terre.

Verser ensuite le contenu de la sauteuse dans un plat à gratin, disposer le gigot, saler et poivrer.

Ajouter les pommes de terre autour de la viande.

Mettre au four, thermostat 7, et laisser cuire 1h30.

Hacher le persil, saupoudrer le gigot et servir chaud

Bon appétit !