

JE **CRAQUE** POUR
le chevreau
DE **PÂQUES!**



Recettes sur la-viande.fr



La viande parfaite
pour un repas de fête



Chevreau au miel et au romarin

6-8 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure



- 1/2 chevreau
- 4 cuillères à soupe de miel
- 8 branches de romarin frais
- 16 gousses d'ail rose
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

- 1 Préchauffer le four à 180° C (Th. 6).
- 2 Disposer le chevreau dans un grand plat, l'enduire d'huile et de beurre ramolli. Le saler, le poivrer et le cuire 1 heure au four, en le retournant une fois et en l'arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.
- 3 À mi-cuisson, verser le miel, ajouter l'ail en chemise et le romarin.
- 4 Poursuivre la cuisson toujours en arrosant régulièrement. En fin de cuisson, la viande, légèrement confite doit se détacher facilement.
- 5 Servir le chevreau accompagné de la sauce au miel, de l'ail en chemise confit et d'une poêlée de légumes de saison.