

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CHEVREAU A LA BOULANGÈRE A MA FACON

Pour 4 personnes

1/4 arrière d'un chevreau - 1 kg de pommes de terre amandine - 2 grosses échalotes - thym - 4 feuilles de laurier - 6 gousses d'ail - huile d'olive - beurre - sel - poivre -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles. Huiler à l'huile d'olive le plat à gratin, placer le chevreau l'huiler, le beurrer, saler et poivrer. Placer autour les pommes de terre, les échalotes émincées, couper en deux les feuilles de laurier, les répartir dans les pommes de terre, émincer les gousses d'ail grossièrement, les répartir dans le plat, saler et poivrer. Arroser les légumes d'huile d'olive. Parsemer de thym.

Enfourner et cuire 1h00. Baisser le four à 150°C (th.5) et cuire encore 1h00. Remuer de temps en temps les pommes de terre, retourner le chevreau. Ne pas hésiter à verser de l'eau au fond du plat si trop sec.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr