

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GIGOT DE CHEVREAU AUX ABRICOTS SECS

pour 6 personnes

1 gigot de chevreau - 12 abricots secs moelleux - 50g pistaches pelées - 100g beurre pommade - 2 càs de miel mille fleurs - 2 brinds de romarin - sel - poivre -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

A l'aide d'un couteau pointu, pratiquer des incisions profondes tout autour du gigot, y introduire les pistaches. Masser la viande avec 50g de beurre. Saler et poivrer. Cuire pendant 50 minutes.

20 minutes avant la fin de la cuisson du gigot, dans un petit plat à four verser les abricots, le miel, le romarin et le reste du beurre. Couvrir de papier alu. Enfourner et cuire 15 minutes. Au bout de ce temps, ôter le romarin et verser le tout sur le gigot. Cuire encore 5 minutes. Couvrir de papier alu et laisser dans le four éteint 10 minutes.

Au moment de servir, ajouter 5cl d'eau chaude si nécessaire en remuant pour détacher les sucs au fond du plat.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr