



Gigot de Chevreau à l'Ail des Ours

Badigeonner le gigot avec l'huile d'olive
Étaler du papier cuisson sur la table.

Poser le gigot au centre, le chemiser de
feuilles d'ail des ours.

Envelopper le gigot avec le papier cuis-
son, le ficeler comme un rôti.

Préchauffer le four à 150°C.

Déposer le gigot sur une grille allant au
four et la placer au centre.

Baisser la température du four et cuire
à 90°C pendant 2 heures (65°C à cœur).

Trancher et servir le gigot accompagné
d'un gratin dauphinois.

Temps : 2 h 15
Difficulté : moyenne
Pour 6 à 8 personnes

1 gigot de Chevreau
250 g d'Ail des Ours (ou autres
herbes fraîches : thym, laurier,
estragon, sauge...)
30 cl d'huile d'Olive
Sel, Poivre
1 feuille de 40 x 60 cm de
papier cuisson