



# Gigot de Chevreau et sa Jardinière

Faire revenir le gigot dans une cocotte avec la matière grasse et les petits oignons.

Assaisonner avec le sel et le poivre.  
Ajouter le thym et le laurier.

Lorsque la viande est bien colorée, ajouter les carottes et les pommes de terre.

Laisser mijoter 25 minutes à couvert.  
Ajouter les petits pois et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Servir en cocotte.

**Temps : 50 min**

**Difficulté : moyenne**

**Pour 6 à 8 personnes**

1 gigot de Chevreau

12 petits Oignons nouveaux

20 g de Beurre ou d'huile d'olive

200 g de Petits Pois écossés

300 g de Pommes de terre

300 g de Carottes nouvelles

2 brins de Thym

2 feuilles de Laurier

Sel, Poivre