



© Fanny Jorda-Iniguez

## Collier de Chevreau au Gingembre

Lorsque le collier est désossé, l'étaler sur la planche à découper (côté 'peau du cou' contre la planche.

Étaler sur la viande le gingembre confit grossièrement émincé, ainsi que les fruits secs.

Rouler, puis ficeler comme un rôti.

Faire revenir la viande dans une cocotte avec un peu de matière grasse. Ajouter les oignons dès qu'elle commence à colorer.

Lorsque la viande est bien « dorée », la retirer de la cocotte puis verser le miel. Faire légèrement caraméliser celui-ci, puis remettre la viande.

Laisser mijoter à couvert pendant 45 minutes en retournant le rôti toutes les 15 minutes pour donner une couleur bien dorée et un aspect brillant.

Servir avec une polenta et quelques fèves en ajoutant quelques croûtons de pain d'épices passés au four.

**Temps : 1 h 30**

**Difficulté : difficile**

**Pour 6 personnes**

1 Collier de Chevreau (désossé)

1 gros Oignon 1 ou 12 petits

Oignons nouveaux

100 g de Miel

50 g de Graisse de chevreau (ou beurre)

100 g de Gingembre confit

100 g de Fruits secs (figues ou dattes)

Sel, Poivre