

Le gigot de chevreau au four

1 gigot de chevreau de 1 kg; 2 cuillères à soupe de margarine; 1 gousse d'ail; 1 carotte; 1 oignon; 1 feuille de laurier; 3 clous de girofle; sel, poivre; 2 dl d'eau.

1. Préchauffer le four à forte chaleur. Frotter le gigot avec l'ail et le sel. Le faire rissoler dans la margarine durant 20 minutes, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur dorée. Durant ce temps, l'arroser avec son propre jus. Peler carotte et oignon. Couper la carotte en morceaux. Piquer l'oignon avec la feuille de laurier et les clous de girofle. Ajouter ces deux ingrédients et mouiller avec l'eau, saler et poivrer.

2. Réduire la chaleur du four à chaleur moyenne 180°C. Mijoter le gigot en le recouvrant d'une feuille de papier alu. Dresser sur un plat préalablement chauffé. Laisser reposer 10 minutes, avant de le couper.