



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 écosés
300 g de Pommes de terre
300 g de Carottes nouvelles
2 brins de Thym
2 feuilles de Laurier
Sel, Poivre