



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0

Téléphone : 450-288-0446

Sophie Gascon
Propriétaire

Chevreau au miel

INGRÉDIENTS

1/4 tasse de miel
1/4 tasse de beurre
2 c. thé de sauce soya
1 gros gigot de chevreau avec os
sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Faire chauffer miel, beurre et sauce soya ensemble.
Couper le chevreau comme un lapin (4-5 morceaux). Placer les morceaux dans un plat allant au four.
Arroser chaque morceau de 2 c. à soupe du mélange miel/beurre. Couvrir
Cuire 40 minutes dans le four à 350°F.
Découvrir et retourner les morceaux, arroser avec le reste du mélange miel/beurre et cuire encore 30 minutes ou jusqu'à ce que le chevreau soit tendre, doré et croustillant. Saler, poivrer et servir.

N.B. On peut procéder avec le même mélange miel/beurre, sur des côtelettes, ou toute autre partie désirée, seule la durée de la cuisson sera différente.

Plus de suggestions de recettes :

<http://www.flopine.com/>