



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

Téléphone : 450-288-0446

Sophie Gascon
Propriétaire



Steak de gigot tranché, mariné avec une recette inspirée.

Ingrédients:

- 2 belles tranches de gigot de chevreau de boucherie
- 1 c. à soupe de gros sel
- 1 c. à soupe de poivre (moulue)
- ¼ tasse de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe d'huile de canola

Étapes

Étape 1: Moudre le poivre et le mélanger au gros sel

Étape 2: Dans un plat à mariner; frotter les tranches de gigot avec le mélange de sel et poivre

Étape 3: Asperger les tranches de vinaigre de cidre

Étape 4: Mettre un filet d'huile sur chaque tranche de gigot

Étape 5: Laissez mariner au réfrigérateur un minimum de 12 heures

Étape 6: Sortir les tranches de gigot et laisser à la température de la pièce 30 à 45 minutes avant la cuisson.

Étape 7: **Cuisson au BBQ** ou à la poêle à feu moyen. La viande de chevreau n'aime pas la haute température.

Étape 8: Réserver au chaud. Servir avec des légumes verts.

Recette inspirée de celle-ci..... mais la viande de chevreau étant plus maigre que celle du bœuf, j'ai fais quelques ajustements :

<http://www.foodnetwork.com/recipes/daisy-martinez/barbecued-short-ribs-of-beef-tira-de-asado-recipe.html>

Plus de suggestions de recettes : www.flopine.com