## Gigot de chevreau rôti de la Ferme Caprices d'Orléans et son fromage de chèvre le Blanc Bec

Portions: 4

## Ingrédients

1 gigot de chevreau désossé et ficelé

1 c. à soupe (15 ml) de fleur d'ail

3 c. à soupe (45 ml) de moutarde de Dijon

5 c. à soupe (75 ml) d'huile d'olive

2 onces (60 a) de beurre salé température pièce

1 c. à thé (5 ml) de romarin

1 c. à thé (5 ml) de thym

2 tasses (500 ml) de mirepoix (carotte, oignon, céleri en dés)

1 tasse (250 ml) de vin blanc

2 tasses (500 ml) de fond brun de veau lié

1/2 tasse (125 ml) de fromage de chèvre le Blanc Bec

Sel et poivre du moulin



CRÉDIT PHOTO: MAXIME RIOUX

## Étapes de préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°).

Dans un bol, mettre fleur d'ail, moutarde de Dijon, huile d'olive, beurre salé, romarin, thym, sel, poivre du moulin. Mélanger les ingrédients. Enduire le gigot de chevreau de cette préparation et réfrigérer environ 30 minutes avant sa cuisson. Dans une poêle, à feu moyen-vif, faire colorer le gigot de chevreau environ 2 minutes de chaque côté. Retirer le gigot de chevreau. Dans la poêle, ajouter la mirepoix et cuire environs 2 minutes et déglacer avec le vin blanc.

Dans un plat allant au four, transférer la mirepoix et le vin, déposer le gigot de chevreau et mettre au four. Arroser le gigot pendant la cuisson. Laisser cuire pendant 40 à 60 minutes. Cuisson au thermomètre 138,8°F (63°C). Retirer le gigot, laisser en attente dans un papier d'aluminium. Transférer dans une casserole la mirepoix et son liquide, ajouter le fond brun de veau, faire réduire pour obtenir une sauce bien liée. Passer la sauce sans fouler la mirepoix au chinois et vérifier l'assaisonnement.

Napper l'assiette de service de la sauce, déposer 3 tranches de gigot de chevreau et napper légèrement de sauce les tranches et émietter le fromage de chèvre le Blanc Bec. Vous pouvez accompagner le plat de pommes de terre rissolées, de flageolet, de carottes arc en ciel et d'oignons cipollini.

Chef Christian Croze