

CHEVREAU AU ROMARIN

Ingrédients pour 5 personnes :

- 1/4 avant chevreau environ 2 kgs
- 2 branches de romarin
- 4 branches de thym
- 1 Filet d'huile d'olive
- 1 tête d'ail
- 3 kgs de pommes de terre
- Sel, poivre



Préparation :

- Peler, laver et couper les pommes de terre en gros dés
- Saler, poivrer le chevreau
- Mettre le chevreau dans un grand plat pour le four
- Arroser le chevreau d'un filet d'huile
- Laver le thym et le romarin
- Effiler les aiguilles de romarin et le thym sur le chevreau
- Mettre les gousses d'ail en chemise dans le plat
- Ajouter les pommes de terre, saler poivrer
- Enfourner à 200° pour 5 heures en le retournant à mi-cuisson
- Sortir du four et découper le chevreau