

Jarrets de chevreau et tartare de chèvre aux pommes



Portions

4 portions

Ingrédients

Jarrets de chevreau du Québec 4
Romarin 1 brin
Huile de canola 45 ml 3c. à soupe
Citron 1
Poivre du moulin Au goût
Vinaigre balsamique 5 ml 1 c. à thé
Sauce chili 15 ml 1 c. à soupe
Gousses d'ail hachées 2

Tartare de chèvre aux pommes

Fromage de chèvre à pâte molle 4.4 oz 125 g
Ciboulette 30 ml 2c. à soupe
Persil 20 ml 5 c. à thé
Poivre 4 pincées
Pommes du Québec (Cortland) 4
Huile de canola 60 ml 1/4 tasse
Vinaigre de cidre 60 ml 1/4 tasse

Méthode

Effeuilier le romarin et briser les feuilles en petits morceaux.
Préparer la marinade : mélanger l'huile de canola, le jus du citron, le romarin, le poivre, le vinaigre balsamique, la sauce chili et l'ail.
Placez la viande dans un plat creux. Arroser de la marinade et réfrigérer 4 heures en la retournant deux ou trois fois pour qu'elle s'imprègne des parfums.
Mettre la cocotte au four à 225 °F (110 °C) et cuire pendant 6 heures.
Pour le tartare, laver une pomme et la tailler en tranches fines.
Mélanger le chèvre avec les herbes ciselées.
Préparer la vinaigrette avec l'huile et le vinaigre de cidre.
Dresser 3 quenelles de chèvre et déposer délicatement une tranche de pomme sur le dessus.
Arroser d'un cordon de vinaigrette et servir avec le chevreau