

Chevreau au Paprika-Flageolets à la Crème

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHEVREAU	700g en gigot
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- PAPRIKA	3 c à café
- HUILE D'OLIVE	4-6 c à soupe
- FLAGEOLETS	
- CRÈME FRAICHE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un bol, mélangez l'ail, le paprika, sel et poivrez. Ajoute petit à petit l'huile et mixez au mixeur plongeur.
- Déposez le gigot de chevreau dans un plat à gratin. Nappez la viande avec le mélange ail-paprika.
- Enfourez 30 minutes à 180°C puis poursuivez la cuisson encore 30 minutes (en fonction de la grosseur du gigo) à 150°C. Saucez de temps en temps.
- Pendant ce temps, préparez les flageolets comme indiqués à la recette DI-57.
- Découpez la viande en tranches et servez-la avec les flageolets.

