



# Gigot de Chevreau à l'Ail des Ours

Badigeonner le gigot avec l'huile d'olive  
Étaler du papier cuisson sur la table.

Poser le gigot au centre, le chemiser de  
feuilles d'ail des ours.

Envelopper le gigot avec le papier cuis-  
son, le ficeler comme un rôti.

Préchauffer le four à 150°C.

Déposer le gigot sur une grille allant au  
four et la placer au centre.

Baisser la température du four et cuire  
à 90°C pendant 2 heures (65°C à cœur).

Trancher et servir le gigot accompagné  
d'un gratin dauphinois.

**Temps : 2 h 15**  
**Difficulté : moyenne**  
**Pour 6 à 8 personnes**

1 gigot de Chevreau  
250 g d'Ail des Ours (ou autres  
herbes fraîches : thym, laurier,  
estragon, sauge...)  
30 cl d'huile d'Olive  
Sel, Poivre  
1 feuille de 40 x 60 cm de  
papier cuisson