



# Chevreau au Miel et au Gingembre

Faire revenir la viande dans une cocotte avec un peu de matière grasse.

Ajouter les oignons dès qu'elle commence à colorer.

Retirer la viande de la cocotte lorsqu'elle est bien dorée, puis verser le miel.

Faire légèrement caraméliser celui-ci, puis remettre la viande.

Laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes en retournant le rôti à mi-cuisson pour donner une couleur bien dorée et un aspect brillant.

Servir avec quelques fèves et quelques croûtons de pain d'épices passés au four.

**Temps : 45 min**  
**Difficulté : moyenne**  
**Pour 6 personnes**

1 gigot de Chevreau léger  
1 gros Oignon  
ou 12 petits Oignons nouveaux  
100 g de Miel  
100 g de Gingembre confit  
50 g de Beurre  
Sel et Poivre