

Gigot en croûte d'amande

1 gigot de cabri
1 c. à soupe de miel
1 gousse d'ail
50 gr de beurre
1 dl de vin blanc
Amandes effilées, thym
2 à 3 c. à soupe de crème

Faire chauffer le miel et l'ail pressée dans une petite casserole, donner un bouillon et tartiner le gigot avec ce miel aillé. Saler, poivre, et poser la viande dans la lèchefrite avec 2 c.s. d'huile autour.

Glisser dans le four préchauffé à 170 °C pour 1h30. Après 40 min, recouvrez-le avec 50 gr. de beurre bien dur en lamelles fines et ajouter le vin. Continuer à l'arroser de temps en temps.

Faire colorer les amandes à sec dans la poêle téflon, effeuillez le thym.

Lorsque la cuisson du gigot est terminée, le poser sur le plat de service, l'enduire de son jus et parsemer les amandes et le thym.

Garder le plat au chaud. Verser le reste de jus de cuisson dans une petite casserole, ajouter la crème, saler et poivrer, donner un bouillon et servir en saucière.