

# Gigot de chevreau au miel et romarin, méli-mélo de légumes croquants

## Ingrédients pour 4 personnes :

1 gigot de chevreau de 1,5 kg  
100 g de miel d'oranger  
2 brins de romarin  
2 brins de thym citron  
QS d'huile d'olive  
Sel, poivre  
200 g d'asperges vertes  
200 g de pois gourmands  
200 g de morilles  
QS de truffe  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

## Préparation du gigot de chevreau :

Badigeonner d'huile le gigot, saler modérément.  
Mettre dans le four préchauffer à 190 ° pendant 10 minutes.  
Faire macérer le miel avec le romarin ciselé et le thym émietté.  
Sortir le gigot du four, Passer le miel sur le dessus du gigot, remettre dans le four à 170° pendant 25 minutes.  
Tourner le gigot, badigeonner l'autre face avec le miel.  
Remettre dans le four 25 minutes.

## Préparation des légumes :

Nettoyer les asperges.  
Faire chauffer un grand volume d'eau salée, lorsqu'elle est bouillante, faire blanchir les asperges 5 minutes, égoutter, rafraîchir à l'eau froide, réserver.  
Faire de même avec les pois gourmands.  
Réserver.  
Mettre 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse, faire revenir les morilles, ajouter les pois gourmands et les asperges, laisser cuire 4 minutes.  
Saler, poivrer.  
Trancher le gigot, faire réduire le jus de cuisson 2 minutes, en arroser les tranches de gigot.  
Servir aussitôt avec les légumes sur lesquels on a déposé quelques lamelles de truffe.