



Sandwich de collier de chevreau braisé et effiloché à la sauce BBQ

Ingrédients

1 collier de chevreau

1 bière blanche

Eau

1 ou 2 branches de thym et de romarin

1 gousse d'ail

Sel et poivre

Votre sauce BBQ préférée

Préparation

Déposer le collier de chevreau dans un plat allant au four, comme une cocotte.

Mélanger la bière, le thym, le romarin et l'ail, puis verser le tout sur le chevreau. Saler et poivrer.

Ajouter de l'eau jusqu'à ce que le chevreau en soit recouvert. Couvrir la cocotte.

Braiser à 300-325 °F (150-160 °C) pendant deux heures et demie.

Une fois le collier un peu refroidi, l'effiloche à la main, en prenant garde aux petits os.

Mélanger la viande avec votre sauce BBQ préférée.

Servir sur un pain brioché maison ou un pain au lait du commerce.

Plus de suggestions de recettes : www.chatrac.com