



## Rôti d'épaule de chevreau

### Ingrédients pour six portions

- 1 rôti d'épaule de chevreau désossée de 2lbs (1 kg )
- 2 c. à thé huile d'olive
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 2 c. à thé d'herbes salées du Bas-du-Fleuve
- 2 échalotes, tranchée finement
- 5 gousses d'ail, tranchées finement
- 1 branche de romarin (facultatif)
- 1 tasse (250 ml) de bière, Belle gueule rousse
- Sel et poivre du moulin
- 1 c. à thé de beurre manié pour épaissir la sauce

Inspirée d'une savoureuse  
recette offerte par  
Beubarbu

Source :  
<http://www.pauseamicale.com/t64-44-roti-depaule-de-chevreau>

### Préparation

- La cuisson commence dans un four à 400 °F (200 °C).
- Sortir le rôti du frigo 30 min avant la cuisson et le badigeonner d'un mélange d'huile d'olive, de moutarde de Dijon et d'herbes salées.
- Cuire 20 min à découvert.
- Arroser le rôti avec 1/4 tasse de bière et ajouter la branche de romarin.
- Cuire jusqu'à ce que la viande soit rôtie (environ 10 min).
- Déposer les tranches d'échalote et d'ail sous le rôti et l'arroser du reste avec les 3/4 tasse de bière restante.
- Saler et poivrer au goût.
- Couvrir, enfourner et cuire 1 h 15 à 325 °F (160 °C).
- Retirer le rôti du four, le déposer sur une planche et le recouvrir d'un carré de papier aluminium.
- Filtrer le jus de cuisson et l'épaissir avec le beurre manié.
- Trancher le rôti et servir sur des assiettes préchauffées, nappé de sauce.