

Difficulté M

Viande : Agneau

Morceaux : Gigot

# Gigot d'agneau de sept heures



Recette de Laurent BUTOT Le Geyracois (87-Limoges)



### TEMPS

Préparation: 20 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 5h00



#### PARTS

Recette pour 6 personnes

#### **INGRÉDIENTS**

- 1 gigot d'agneau raccourci (environ 1.4
- 1 tête d'ail rose
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 bardes de lard épaisses de 2mm
- 10 cl de vin blanc sec
- 25 cl de fond de veau
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Vous pouvez aussi rajouter 2 tomates coupées en 4.

## PRÉPARATION

- 1. Ficelez le gigot grossièrement. Salez, poivrez les deux faces.
- 2. Chauffez l'huile dans la cocotte. À feu vif posez la viande côté bombé.

Faites-lui prendre de la couleur pendant 5 min. Arrosez avec l'huile. Réservez la viande sur un plat.

- 3. Ajoutez les légumes dans la cocotte (ail, oignon émincé grossièrement, carotte coupée en 4 dans la longueur et tomates évidées), sel et le lard, puis remuez 1 min à feu doux. Versez ensuite le vin et faites-le un peu évaporer à feu plus vif. Posez le gigot (côté bombé en haut) sur les légumes. Rajoutez le fond de veau, le thym, le laurier.
- 4. Couvrez, enfournez pour une durée entre 5 et 7 heures à 150C

Surveillez occasionnellement et ré-humidifiez à la cuillère.

Crédit photo Erico D'ARIO