

GIGOT D'AGNEAU AU FOUR

Avril 2004 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 gigot d'agneau de 1,5 Kg
- ★ 4 gousses d'ail
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide (Olive)
- ★ 1 cuillère à café de thym de Provence
- ★ Sel, poivre du moulin

Ustensiles : Plat à four en terre, Bol

Préparation : 5 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 19,06 € (soit 3,18 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 9 (265°C) pendant 15 minutes. Eplucher une gousse d'ail et la glisser le long de l'os, entre la chair et le manche. Disposer le gigot dans un plat en terre, l'huiler sur toutes ses faces, poivrer, parsemer de thym et placer autour les gousses d'ail restantes en chemise.

Mettre à four chaud pour 45 minutes pour une viande saignante à cœur, 55 minutes pour une cuisson à point. L'arroser souvent avec le jus du plat, saler et retourner à mi-cuisson. Découper en tranches fines et larges. Verser la sauce du plat dans un bol et y joindre le jus rendu par la découpe. Servir bien chaud avec des flageolets, et des haricots verts accompagnés d'une noix de beurre frais, de pommes de terre rissolées et la sauce à part.

 Les restes de **gigot** froids peuvent être servis avec une sauce sobise ou une mayonnaise.

Boisson :

Un Cassis rouge ou un Moulin à vent servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.