


Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Gigot raccourci

Gigot d'agneau de sept heures



Recette de Laurent BUTOT Le
Geyraçois (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 20 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 5h00



PARTS

Recette pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

<p>• 1 gigot d'agneau raccourci (environ 1.4 kg)
• 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.</p>



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 (th. 5/6).
Surveillez occasionnellement et ré-humidifiez à la cuillère.

Crédit photo <p>Erico D'ARIO</p>