

GIGOT D'AGNEAU RÔTI ET SON JUS

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)



2 kg
gigot d'agneau



1 tête
d'ail



1 branche
de romarin



1 branche
de thym



5 cl
d'huile d'olive



10 cl
de vin blanc



sel, poivre
du moulin



LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Saler le gigot.
3. Chauffez de l'huile d'olive dans une cocotte en fonte ou un plat allant au four et faites dorer le gigot sur toutes les faces et ajouter 10 cl de vin blanc.
4. Séparez les gousses d'ail sans les peler et les ajouter avec le thym et le romarin dans le plat de cuisson.
5. Enfouissez le gigot pour 12 min par livre (viande saignante) ou 15 min (à point) et arrosez le gigot avec son jus de cuisson pour nourrir la viande.
6. Après cuisson, laissez-le reposer sur une planche à découper pendant 30 min, couvert légèrement d'un papier d'aluminium.
7. Entretemps, enlevez les gousses d'ail du plat. Réservez-les. Mettez le plat sur feu vif, pincez les sucs, dégraissez le jus et ajoutez 10 cl d'eau. Portez à ébullition en grattant le fond du plat avec une spatule pour décoller les sucs de cuisson.
8. Laissez réduire de moitié, rectifiez l'assaisonnement et versez en saucière.
9. Tranchez le gigot et servez-le sur des assiettes préchauffées.

Ajoutez un bon pain à votre plat

MADE IN LUXEMBOURG
JOS JEAN-MARIE
BOULANGERIE & PÂTISSERIE



Château de Fontenille
Cadillac Côtes de Bordeaux 2020

La Cave des
Sommeliers

La suggestion du caviste