



Gigot d'Agneau au four

Ingrédients :

- 2 gousses d'ail
- Thym frais
- Laurier
- Romarin
- 1 gigot d'agneau de 2 kg environ
- Sel ou sel fin
- Poivre
- Huile d'olive
- 1 citron
- Haricot vert pour accompagner

Recette :

Couper une gousse d'ail en trois. Au fond du plat de cuisson, déposer les parures du gigot et la gousse d'ail près de l'os.

Poser sur le plat de cuisson une grille et déposer le gigot d'agneau.

Verser un filet d'huile d'olive et ajouter quelques brins de thym, de romarin et des feuilles de laurier sur le dessus du gigot.

Enfourner à 240°C durant 15 minutes pour colorer le gigot.

Réduire la température du four à 220°C puis enfourner une seconde fois le gigot durant 40 minutes environ.

Récupérer le jus et le reverser sur le gigot.

Envelopper grossièrement avec une feuille de papier sulfurisé.

Laisser reposer 20 minutes.

Éliminer toute l'eau qui est contenue au fond du plat de cuisson pour ne garder que les sucs.

Ajouter une gousse d'ail, le thym et le romarin, déglacer avec 20 cl d'eau froide.

Laisser frémir 10 minutes environ.

Ajouter quelques gouttes de citron.

Servez avec des haricots verts frais.

