GIGOT D'AGNEAU



Le gigot d'agneau est le plat de Pâques par tradition, mais aussi un magnifique rôti du dimanche. Piquez la viande d'ail et de brins de romarin. Badigeonnez d'huile d'olive, salez et poivrez.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 75 mins
- **Portions**: 6-8 personnes

Ingredients

- 1 gigot d'agneau (environ 2 kg)
- 6 gousses d'ail
- 3 brins de romarin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 cl d'eau ou de vin blanc
- Sel, poivre

Préparation

Etape 1
Sortez le gigot 1 heure avant. Piquez la viande de gousses d'ail coupées en éclats et de brins de romarin. Badigeonnez d'huile d'olive, salez et poivrez.

Etape 2
Enfournez à 220°C pendant 15 minutes pour saisir. Baissez à 180°C, ajoutez l'eau dans le plat. Comptez 15 minutes par livre pour une cuisson rosée.

Etape 3
Sortez le gigot et laissez-le reposer 15 minutes sous aluminium. Déglacez le jus de cuisson. Découpez et servez avec des flageolets ou un gratin dauphinois.