

Gigot à la tomate

1,5 kg de gigot
2 ou 3 gousses d'ail
Thym, laurier
1/2 citron
Beurre
3 dl de vin blanc
2 c. à s de concentré de tomate
4 tomates fraîches

Glissez les gousses d'ail en morceaux sous la peau du gigot, saupoudrez-le de thym, de romarin émietté et de l' écorce du citron râpée, enduisez-le de beurre et enfournez à four chaud préchauffé. Laissez cuire 45 mn environ. A mi-cuisson assaisonnez, mouillez de vin blanc sec, ajoutez le concentré de tomate et les tomates coupées en deux.

Passez la sauce pour servir.