

## **gigot en pot au feu**

*Pour 4 personnes:*

**1 gigot d'agneau de 1,5 kg**

**4 poireaux**

**8 carottes**

**4 navets**

**1 céleri-boule**

**1 échalote**

**1 oignon**

**1 gousse d'ail**

**3 c à soupe d'estragon**

**2 c à soupe de persil**

**sel, poivre.**

**Préparation: 15 mn. Cuisson: 40 mn.**

Placez le gigot dans un faitout avec les légumes en morceaux, l'échalote, l'ail et l'oignon hachés, les herbes et 1 c à café de gros sel.

Couvrez d'eau, portez à ébullition, écumez, ajoutez 1 c à café de poivre en grains et laissez frémir 25 mn.

Coupez le feu, laissez reposer dans le bouillon 15 mn.

Egouttez le gigot et les légumes et servez le bouillon aux herbes à part.