

Gigot d'agneau et pommes de terre



Pour 8 Personne(s)

Ingrédients :

- **gigot : 2 kg**
- **beurre : 25 g**
- **poivre du moulin**
- **potatoes : 1 kg**
- **sel : 1 c. à soupe**

Préparation :

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Salez et poivrez le gigot.

Enduisez-le de beurre.

Mettez-le à cuire pendant 1 heure au four en l'arrosant souvent.

Pelez et coupez les pommes de terre en tranches épaisses.

Lavez-les et épongez-les.

30 min avant la fin de la cuisson du gigot, ajoutez les pommes de terres et continuez la cuisson 30 min.

Gigot pascal



Pour 10 Personne(s)

Ingrédients :

- gigot d'agneau : 1
- ail : 4 gousses
- carotte : 1
- oignon : 1
- céleri : 1 branche
- sel, poivre
- thym : 1 branche
- beurre : 40 g
- moutarde : 2 c. à soupe
- chapelure : 2 c. à soupe
- eau : 10 cl

Préparation :

Préchauffer le four à 230°.

Frotter et piquer d'ail le gigot d'agneau, en prenant soin de retirer le gras visible.

Déposer le gigot dans une lèche-frite sur les légumes hachés grossièrement (carotte, oignon et branche de céleri), saler et poivrer. Réserver.

Dans un bol, mélanger le thym, le beurre ou la margarine, la moutarde et la chapelure.

Badigeonner le gigot du mélange. Cuire au four de 50 à 60 mn en arrosant avec le liquide de temps à autre.

Retourner le gigot après 30 mn de cuisson. Retirer le gigot de la lèche-frite. Dégraisser le jus de cuisson. Réserver.

Au moment de servir, couper en fines tranches et arroser de jus de cuisson.

Accompagner de pommes de terre.