agneau

**Conseil de cuisson**

**Epaule**

-entière avec ou sans os

=cuisson en confit avec quelques légumes

Ex : fenouil aubergine courgettes pommes de terre ail en chemise en terrine a baeckeofe

Un peu de thym du sel du poivre entier et du vin blanc

Four 150°c pendant 3 à 4 heures

**GIGOT**

Le fameux de 7 heures

Dans une terrine à baeckeofe avec des carottes poireaux des épices ail en chemise

Un peu de vin blanc couvert avec un papier de cuisson et le couvercle

Première demi-heure four 200°C

Puis 150°C pendant 5 heures

Cuisson traditionnel

Mettre le gigot sur le ventre dans un plat pyrex ou genre avec quelques légumes type 1 carottes 1 poireau fenouil le tout émincé de l’ail en chemise (ne jamais pique la viande avec de l’ail !!!)

Des épices 1 verre de vin blanc ou un verre d’eau

Mettre au four à 150°C pendant environ 1h30 à 1h45 pour un gigot de 2.5kg a3kg

Puis à 220°C position grill pendant 15à20 mn pour faire une belle croûte

Puis déglacer au cognac ou à l’armagnac et laisser reposer four éteint 15 a20 mn

Bon appétit !!!