

## *Gigot mariné aux épices sauvages*



1 gigot d'agneau  
50 gr de beurre  
Huile d'arachide  
Sel et poivre blanc

Pour la marinade : 200 ml de vin rouge, 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin, 2 cuillerées à soupe de cassonade, 1 cuillerée à soupe de poivre concassé, 1/2 cuillerée à soupe de sel fin, 2 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe d'aiguilles d'épinette moulues, 2 cuillères à soupe de chatons d'aulne moulus, 20 baies de genévrier concassées, 20 feuilles de myrique baumier, 2 cuillères à soupe de livèche écossaise

Dans un grand plat creux, mélangez tous les ingrédients de la marinade. Déposez le gigot en vérifiant qu'il soit bien recouvert uniformément de la marinade.

Couvrez d'un linge et laissez reposer toute une nuit dans un endroit très frais, à défaut en bas du réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffez le four à 240°C. Égouttez et épongez le gigot. Huilez-le sur toute la surface. Réservez une partie de la marinade que vous passez au chinois.

Enfournez le gigot et faites-le rôtir pendant 30 minutes environ. Il faut compter entre 10 et 15 minutes de cuisson par livre selon qu'on l'aime rosé ou bien cuit. Éteignez le four et laissez reposer la viande durant 10 minutes.

Déglacez le plat avec des cuillerées de marinade. Découpez le gigot et dressez-le sur le plat de service chaud. Versez le jus du découpage dans le jus déglacé.

Incorporez le beurre en remuant énergiquement sur feu doux. Versez la sauce sur les tranches de gigot découpées. Servez immédiatement avec des légumes et un peu de gelée de pimbina ou une compote de gadelles ou d'airelle.