



Difficulté:
moyen



Préparation:
15min



Cuisson:
420min



Personnes:
6

Gigot d'agneau de sept heures

Spécial repas de Pâques!

Avant de déguster votre colombe à Pâques, on vous propose une superbe et délicieuse recette traditionnelle de gigot d'agneau à la cuisson lente. Ce gigot qui fond en bouche est tout simplement succulent! On le sert avec des [petites pommes de terre rôties au romarin](#) et des carottes!

Liste d'ingrédients

- 1 1 gigot d'agneau
- 2 1 carotte
- 3 2 oignons
- 4 2 gousses d'ail
- 5 1 brin de thym ou romarin
- 6 2 feuilles de laurier
- 7 2 brins de persil frais
- 8 4 belles tomates
- 9 1/2 l de fond de veau
- 10 1/4 l vin blanc sec
- 11 2 cuillères à soupe de farine



1

Eplucher et tailler en grosse mirepoix la carotte et les oignons. Dans une sauteuse, faire revenir à l'huile de tournesol la carotte, 2 gousses d'ail entières, 2 branches de persil, les oignons et l'os du gigot.

5

Ajouter la sauce précédemment réalisée. Ajuster éventuellement le niveau de liquide dans votre récipient avec du fond de veau: le gigot doit être recouvert de moitié.

9

Le lendemain casser les bordures en pâte morte et retirer le couvercle de la cocotte. Retirer délicatement le gigot de la cocotte. La chair est très tendre, d'où la nécessité de le prendre avec précaution.

2

Dès que ça a pris une belle couleur dorée ajouter le fond de veau et le vin blanc, les grains de poivre et un peu de sel. Laissez mijoter doucement 30 minutes à couvert.

6

Dans un bol, réaliser une pâte morte avec un peu de farine et d'eau. La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à pain collante. Entourer le bord de la cocotte de cette pâte morte.

10

Positionner le gigot sur la plaque du four. Réchauffer votre gigot 15 à 20 minutes dans le four chaud. Pendant ce temps, passer le restant du jus de cuisson à la passoire fine. Porter à ébullition, dégraisser et rectifier l'assaisonnement.

3

Pendant ce temps, saisir votre gigot dans la cocotte ou dans une poêle sur toutes les faces. Le dorer de tous les côtés permet de fermer les pores de viande et d'éviter que ses sucs en sorte.

7

Poser le couvercle par dessus et rabattre la pâte morte pour souder le couvercle. Cette opération porte le nom de luter.

4

Dès que l'ensemble a pris une belle couleur dorée placer votre gigot dans une cocotte. Ajouter autour les tomates coupées en quatre, les feuilles de laurier, la branche de thym ou romarin

8

Placer au four de façon à ce que l'ensemble soit bien au milieu. Régler le thermostat à 120°C et laisser cuire 7 heures. On peut réaliser cette recette la veille comme ça à la fin de cuisson on laisse la cocotte dans le four éteint jusqu'au lendemain, ainsi le gigot refroidira lentement toute la nuit.

Servir la sauce à part dans une saucière.