

# Agneau Gigot de sept heures



4h35 35 min 3h30 30 min 562

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation du gigot

- 1 Préparer et ficeler le gigot d'agneau.

## Étape 2

### Préparation des légumes

- 1 Peler les carottes préalablement lavées, couper le pied des champignons en laissant 1 cm sous la tête. Réserver.
- 2 Éplucher les poireaux, les couper dans la longueur en s'arrêtant à la moitié de la partie blanche.
- 3 Retirer le pédoncule des tomates à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Couper le céleri rave en deux, l'éplucher à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 5 Éplucher l'oignon.
- 6 Il existe plusieurs méthodes pour atténuer l'effet lacrymogène de l'oignon. L'une d'elles consiste à couper en premier le bout de l'oignon avec des poils.
- 7 Éplucher et dégermer l'ail.
- 8 Couper le céleri en gros quartiers, retirer le cœur et tailler les bords pour la présentation.

Ingrédients  
pour 10 personnes

### Ingrédients pour le gigot

3 kg **Gigot(s) d'agneau**  
1 trait **Huile d'olive**

### Ingrédients pour les légumes

6 **Carotte(s)**  
3 **Oignon(s)**  
200 g **Champignon(s) de Paris**  
5 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Céleri-Rave**  
5 **Poireau**  
1 kg **Tomate(s)**  
1 **Thym**  
1 **Laurier**  
1 **Sel**  
1 **Gros sel**  
1 **Poivre**  
1 **Piment d'Espelette**  
1 verre(s) **Vin blanc**  
0.5 litre(s) **Fond blanc de veau**  
30 g **Huile d'olive**

- 9 Couper les oignons en deux, les émincer grossièrement. Réserver.
- 10 Réserver la partie blanche des poireaux et tailler l'extrémité verte. Réserver.
- 11 Ficeler les blancs de poireau trois par trois en serrant bien.
- 12 Couper les tomates grossièrement.
- 13 Il est important de couper les légumes en gros morceaux pour qu'ils ne se transforment pas en compote pendant la longue cuisson du gigot.

### Étape 3

#### Cuisson du gigot

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th6-7).
- 2 Assaisonner la viande de sel et de gros sel.
- 3 Pour que celle-ci soit salée à point, toujours assaisonner une grosse pièce de viande avec deux sels (fin et gros).
- 4 Poivrer des deux côtés.
- 5 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte.
- 6 Saisir la viande à feu vif en la retournant à l'aide d'une pince.
- 7 Sortir le gigot de la cocotte et réserver dans une assiette. Verser les graisses et impuretés de la cocotte dans une calotte.
- 8 Remettre la cocotte sur le feu avec un peu d'huile d'olive, faire revenir les oignons et l'ail. Gratter les sucs à l'aide d'une spatule.
- 9 Ajouter le poireau émincé, le gros sel, remuer et déglacer avec la moitié du vin blanc.
- 10 Laisser le vin s'évaporer complètement avant de verser l'autre moitié du verre.
- 11 Ajouter les tomates, le gigot, les carottes et les champignons
- 12 Ajouter le céleri, le poireau ficelé, le fond de veau et couvrir d'eau.
- 13 Ajouter le laurier, le thym, le gros sel et le piment d'Espelette.
- 14 Porter à ébullition, baisser le feu et écumer.
- 15 Laisser frémir à couvert pendant 5 minutes, enfourner à 190°C (Th.6-7) pendant 3 heures.

### Étape 4

#### Fin de cuisson du gigot

- 1 Sortir la cocotte du four, déposer le gigot sur une plaque de cuisson avec les légumes.
- 2 Recouvrir la plaque avec un papier aluminium pour préserver la chaleur.
- 3 Passer la sauce au moulin à purée en pressant les morceaux de légumes qui restent au-dessus d'une casserole.
- 4 Porter la sauce à ébullition puis baisser le feu, faire

réduire de moitié en écumant si nécessaire.

- 5 Filtrer la sauce au chinois.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Couper et retirer la ficelle du gigot.
- 2 Disposer les légumes autour de la viande.
- 3 Dégainer les poireaux avant de les disposer sur le plat.
- 4 Découper les carottes en gros morceaux et les ajouter au plat.
- 5 Napper généreusement le gigot et les légumes de sauce.
- 6 Piquer l'os du gigot avec une branche de thym et de laurier pour décorer.