



# Agneau Gigot de sept heures



4h35 35 min 3h30 30 min

CUISSON

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

**CALORIES** 

562

#### Étape 1

Préparation du gigot

1 Préparer et ficeler le gigot d'agneau.

#### Étape 2

Préparation des légumes

- Peler les carottes préalablement lavées, couper le pied des champignons en laissant 1 cm sous la tête.
  Réserver.
- Éplucher les poireaux, les couper dans la longueur en s'arrêtant à la moitié de la partie blanche.
- 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.
- 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.
- Réserver la partie blanche des poireaux et tailler l'extrémité verte. Réserver.
- Ficeler les blancs de poireau trois par trois en serrant
- 12 Couper les tomates grossièrement.
- pour qu'ils ne se transforment pas en compote pendant la longue cuisson du gigot.

#### Étape 3

## Cuisson du gigot

- Préchauffer le four à 190°C (Th6-7).
- 2 Assaisonner la viande de sel et de gros sel.
- 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.
- Sortir le gigot de la cocotte et réserver dans une assiette. Verser les graisses et impuretés de la cocotte dans une calotte.
- 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.
- Ajouter le poireau émincé, le gros sel, remuer et déglacer avec la moitié du vin blanc.
- Laisser le vin s'évaporer complètement avant de verser l'autre moitié du verre.
- Ajouter les tomates, le gigot, les carottes et les champignons
- Ajouter le céleri, le poireau ficelé, le fond de veau et couvrir d'eau.
- Ajouter le laurier, le thym, le gros sel et le piment d'Espelette.
- 14 Porter à ébullition, baisser le feu et écumer.
- Laisser frémir à couvert pendant 5 minutes, enfourner à 190°C (Th.6-7) pendant 3 heures.

#### Étape 4

Fin de cuisson du gigot

- Sortir la cocotte du four, déposer le gigot sur une plaque de cuisson avec les légumes.
- Recouvrir la plaque avec un papier aluminium pour préserver la chaleur.
- 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 Déficeler les poireaux avant de les disposer sur le plat.
- Découper les carottes en gros morceaux et les ajouter au plat.
- Napper généreusement le gigot et les légumes de sauce.
- Piquer l'os du gigot avec une branche de thym et de laurier pour décorer.