Agneau

Gigot de mouton du poitou

3h30	30 min	2h30	30 min	665
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

1. Peler l'échalote et la ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Peler les gousses d'ail et les écraser à l'aide d'un presse-ail.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, faire dorer l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Ajouter l'ail et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Ajouter les pignons de pin, assaisonner avec du sel et du poivre. Mélanger et retirer la casserole du feu.
4. Effeuiller la sarriette, la hacher à l'aide d'un couteau éminceur puis l'incorporer dans la farce.

Étape 2

Préparation du gigot

1. Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
2. Désosser le gigot de mouton à l'aide d'un couteau à désosser.
3. Garnir le gigot avec la farce aux pignons en tassant bien.
4. Refermer le gigot autour de la farce pour lui redonner sa forme initiale. Ficeler fermement à l'aide de ficelle de cuisine.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la farce

200 g **Pignons de pin**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Echalote(s)**
1 botte(s) **Sarriette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le gigot

2.5 kg **Gigot(s) d'agneau**
30 cl **Bouillon de légumes**
25 cl **Vin blanc**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Basilic**

5. Enduire le gigot d'huile d'olive, l'assaisonner de sel et de poivre.
6. Faire chauffer une cocotte allant au four, faire dorer le gigot sur toutes les faces pendant 5 minutes.
7. Verser le vin blanc et le bouillon dans la cocotte. Couvrir et enfourner pendant 2h30. Enlever le couvercle à mi-cuisson et arroser régulièrement.
8. Remettre le couvercle et laisser le gigot reposer pendant 30 minutes dans le four éteint.

Étape 3

Dressage

1. Enlever la ficelle autour du gigot, le couper en tranches à l'aide d'un couteau de cuisine.
2. Dresser le gigot sur un plat de service avec un peu de jus de cuisson et le basilic.
3. Déguster bien chaud.