



Agneau

Gigot de mouton du poitou



3h30 **30 min** **2h30** **30 min** **665**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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 Effeuer 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.

- 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.