



Agneau

# Gigot d'agneau à l'ail et aux herbes



**4h25** **15 min** **1h40** **2h30** **635**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

## Ingrédients pour le gigot

3 kg **Gigot(s) d'agneau**  
60 ml **Miel liquide**  
60 ml **Vinaigre de Xérès**  
2 c. à soupe **Jus de citron**  
1 c. à soupe **Moutarde ancienne**  
1 **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour les pommes de terre

2 kg **Pomme(s) de terre**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
2 c. à soupe **Persil plat**  
60 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation et cuisson du gigot

- 1 Faire de petits incisions sur le gigot d'agneau à l'aide d'un couteau d'office. Ôter la peau blanche restante si nécessaire.
- 2 Saler le gigot sur toutes ses faces.
- 3 Verser le miel, le jus de citron et le vinaigre dans un bol, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Ajouter la moutarde et du poivre puis mélanger.
- 5 Enduire une plaque de four d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- 6 Enduire ensuite le gigot avec 1/3 du glaçage au miel à l'aide d'un pinceau, le déposer sur la plaque de four.
- 7 Filmer le gigot et le laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2h.
- 8 Sortir ensuite le gigot, ôter le film et le laisser revenir à température ambiante, soit pendant environ 30 minutes.
- 9 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 10 Badigeonner le gigot avec la moitié de la marinade restante à l'aide d'un pinceau puis enfourner pendant 10-15 minutes.
- 11 Cela va permettre de saisir la viande.

- 12 Ôter le gigot du four et baisser la température à 160°C (Th.5).
- 13 Badigeonner le gigot avec le reste de la marinade, enfourner de nouveau pendant 1h.
- 14 Assaisonner le gigot de sel à mi-cuisson.
- 15 Arroser la viande avec le jus de cuisson toutes les 15 minutes.

## Étape 2

### Cuisson des pommes de terre

- 1 Laver les pommes de terre et les couper en deux à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Débarrasser les pommes de terre dans une casserole d'eau puis porter à ébullition.
- 3 Laisser cuire pendant 15 minutes.
- 4 Ne pas trop les cuire, elles doivent rester fermes. Pour vérifier leur cuisson, plonger la lame d'un couteau dans une pomme de terre : si la lame glisse facilement alors elle est cuite.
- 5 Débarrasser les pommes de terre cuites dans une passoire et les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 6 Faire fondre du beurre dans une poêle, faire sauter les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles prennent une coloration dorée.
- 7 Eplucher l'ail et l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 8 Ciseler le persil puis l'ajouter aux pommes de terre.
- 9 Ajouter l'ail et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 10 Continuer la cuisson pendant encore 1 à 2 min jusqu'à ce que les saveurs se mélangent.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Débarrasser le gigot dans un plat de service ou le servir dans la cocotte pour une présentation plus conviviale.
- 2 Déposer les pommes de terre tout autour du gigot.
- 3 Décorer de quelques branches de romarin et servir aussitôt.