

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES

Le marché

- 1 gigot, de France, bien entendu
- 5 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel de Guérande
- Poivre concassé (mignonnette)
- 2 gros oignons (taillés en gros dés ou mirepoix)
- 3 carottes (taillées en gros dés)
- 3 échalotes (en gros morceaux)
- 10 gousses d'ail (épluchées ou en chemise)
- Facultatif : 250 g de tomates (coupées en gros dés)
- 1 petit bouquet de thym frais
- 1 brin de romarin
- 3 dl de vin blanc sec
- 2,5 dl de bouillon de volaille (reconstitué avec 2,5 dl d'eau et 1 cube de bouillon de poule)

La recette

Cuisson de l'agneau

- 1) Frotter le gigot d'agneau avec la fleur de sel et le poivre concassé.
- 2) Dans une cocotte en fonte, faire rissoler à l'huile d'olive le gigot, sur toutes ses faces. Le réserver dans une assiette.
- 3) Ajouter dans la cocotte les oignons et les échalotes et faire les colorer pendant 5 minutes. Ajouter les carottes.
- 4) Déglacer avec le vin blanc. Ajouter les tomates (le cas échéant), les gousses d'ail, le thym et le brin de romarin.
- 5) Couvrir la cocotte avec son couvercle et enfourner à four doux (120°C - th 3).
- 6) Arroser le gigot de temps en temps avec son jus.
- 7) A la fin de cuisson, laisser reposer la viande à couvert, au chaud, pendant 30 minutes.

***Nota** : Autrefois, ce gigot était servi à la cuillère et s'appelait fréquemment « **Gigot d'agneau à la cuillère** » Certains limitent le temps de cuisson à **4 heures** afin de le servir en tranches. C'est également excellent.*

La sauce

- 8) Si nécessaire, ajouter un peu d'eau pour compenser l'évaporation et pour obtenir 2,5 dl de sauce
- 9) Passer au chinois en foulant fortement pour extraire le maximum de jus et de pulpe. Il faut obtenir 2,5 dl (1/4 de litre) de sauce.

Dressage

- 10) Servir en tranches ou à la cuillère avec la sauce.

Association : Cette recette s'accompagne très bien de **pommes boulangère** et d'un vin rouge charpenté du Languedoc, le **Cabardès** par exemple. Certains gourmets le dégustent avec un vin ambré du Roussillon (**Rivesaltes ambré, Banyuls**) : évidemment, dans ce cas, oubliez les pommes boulangère.

Des pommes de terre nouvelles de Noirmoutier (Bonnotte) simplement rissolées se marient aussi parfaitement avec ce gigot. Un beau vin rouge de Loire, un peu âgé, peut aussi parfaitement convenir.