

Recette : Le Gigot à l'ail

Auteur : Nicolas Piaia

source : Grandfrais.com.

INGRÉDIENTS

- 1 gigot d'agneau de 2 kg
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 240 °C.

Pelez et émincez les gousses d'ail.

Piquez le gigot avec la pointe d'un couteau à différents endroits.

Enfoncez dans chaque entaille les morceaux d'ail.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le gigot d'huile d'olive.

Mettez au four à 240°C pendant 20 min.

Baissez le four à 180 °C et versez 1/2 verre d'eau dans le plat.

Retournez le gigot et faites-le cuire encore 35 min.

Vérifiez la cuisson en enfonçant un couteau jusqu'à l'os, le jus qui s'écoule doit être rosé.

Éteignez le four, entourez le gigot dans du papier d'aluminium, laissez-le reposer une dizaine de minutes dans le four, porte fermée.

Rajoutez le sel et le poivre.

Découpez-le gigot et récupérez le jus restant.

Versez dans une casserole le jus de cuisson déglacé avec un peu d'eau et le jus récupéré lors de la découpe du gigot.

Faites chauffer à feu moyen.

Ajoutez le beurre peu à peu en remuant avec le fouet.

Servez le gigot découpé avec la sauce à part.

