

# Maison Vessiere



## GIGOT D'AGNEAU.

### CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 10 min.

Cuisson : 1h à 1h30min.  
(à préciser par votre boucher)

Ingrédients :

1 gigot d'agneau

Huile d'olive.

1 Gousse d'ail émincée.

1 CS de moutarde.

Thym – Romarin.

Sel – Poivre.

Accompagnements :

Haricots cocos.

Purée de pommes de terre.

Gratin d'aubergines.

Vins :

Bordeaux, Pauillac

Vallée du Rhône, Gigondas

La veille, préparer votre marinade : huile d'olive, ail, thym et romarin, moutarde, sel et poivre.

Badigeonner votre gigot, filmer et réserver au réfrigérateur.

Sortir 1heure à l'avance.

Se faire indiquer le temps de cuisson approprié par votre boucher : il varie selon le poids et le résultat attendu (à point ou rosé).

Se servir du reliquat de marinade pour arroser pendant la cuisson.

Eteindre votre four et laisser reposer pendant 15 minutes, porte entrouverte, en le couvrant d'une feuille d'aluminium.

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

[www.maisonvessiere.com](http://www.maisonvessiere.com)