



Maison  
Vessiere

# GIGOT D'AGNEAU

**Préparation** : 10 min

**Cuisson** : 1h à 1h30

(à préciser par votre boucher)

## Ingrédients :

- 1 Epaule d'agneau gigotée
- Huile d'olives
- 1 Gousse d'ail émincée
- 1 CS de moutarde
- Thym – Romarin
- Sel et Poivre

## Accompagnements :

Haricots cocos

Purée de pommes de terre

Gratin d'aubergines.

**Vins** : Bordeaux, Pauillac  
Vallée du Rhône, Gigondas

## NOS CONSEILS

1. La veille, préparer votre marinade : huile d'olive, ail, thym et romarin, moutarde, sel et poivre.
2. Badigeonner votre gigot, filmer et réserver au réfrigérateur.
3. Sortir 1 heure à l'avance.
4. Placer votre viande au four selon le temps de cuisson indiqué par votre boucher : il varie selon le poids et le résultat attendu (à point ou rosé).
5. Arroser la viande pendant la cuisson avec le reste de la marinade.
6. Éteindre votre four et laisser reposer durant 15 minutes, porte entrouverte, en le couvrant d'une feuille d'aluminium

*Bon appétit !*



RETROUVEZ LA VIDÉO SUR  
@MAISONVESSIERE