



Maison
Vessiere

GIGOT D'AGNEAU

Préparation : 10 min

Cuisson : 1h à 1h30

(à préciser par votre boucher)

Ingédients :

- 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