

Gigot d'agneau confit

Ail, oignon, bouquet garni, cube de mouton



Doré 2*15 min, 170°C, puis 3H à 150°C



1,6 kg Gigot



4 ails



1 oignon



1 bouquet



1 cube de mouton



2 càs h. olive



1 V. blanc sec



Louche cognac



4 lauriers



Poivre et sel

Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 20 min – Pré cuisson 2*15 min – Cuisson finale : 3H30

Préparation

1. Préchauffer le four à TH 7 – 210°C.
2. Peler et émincer l'oignon. Réserver. Peler et tailler l'ail en 4 ou 6, suivant la taille.
3. Inciser le gigot avec un couteau fin et incérer les gousses d'ail.
4. Diluer le cube de mouton dans un verre d'eau tiède. Réserver.
5. Poser le gigot dans un plat huilé. Le dorer sur toutes ses faces pendant 2*15 min.
6. Ajouter oignon et bouquet garni. Poivrer et saler.
7. Verser le cube de mouton dilué. - Enfourner 15 min puis le retourner 15 min.
8. Faire flamber une louche de cognac et la verser sur le gigot. Remettre le couvercle.
9. Baisser la température à TH 5 – 150°C – Laisser cuire 4H au four.
10. Découper et servir chaud.

Avec : Haricots verts ou flageolets ou tagliatelles...

Nota : Le cube de mouton se trouve souvent dans les épiceries arabes.

* * * 24 décembre 2023 * * *