

Gigot au romarin



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 90 mn

Un régal que ce plat intemporel.

Recette proposée par : Herve GILQUIN

Ingrédients

- 1 gigot d'agneau de 3 kg environ
- 1 kg de pommes de terre à la dauphine
- quelques feuilles de cresson
- 0,5 verre de vin
- 50 g de beurre
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- herbes aromatiques ciselées
- 1 bouquet de romarin
- 3 gousses d'ail
- sel, poivre

Préparation

- 1 Epluchez, puis pelez une gousse d'ail. Coupez-la en deux et enlevez le germe. Glissez-la le long de l'os du gigot. Dans un mortier, pilez la deuxième gousse d'ail.
- 2 Dans un bol, mélangez l'ail pilé avec la dernière gousse d'ail coupée en lamelles, le sel, le poivre et les herbes. Versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et le demi-verre de vin.
- 3 Badigeonnez le gigot d'huile, parsemez de noisettes de beurre, salez, poivrez et ajoutez le romarin.
- 4 Faites cuire à four très chaud, à raison d'un quart d'heure par livre, en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Servez dans un grand plat bien chaud avec comme garniture, les pommes de terre à la Dauphine et le cresson. Un régal !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

