

## Gigot d'agneau boulangère



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 1 h

*Accompagnez d'un verre de Châteauneuf-du-Pape.*

### Ingrédients

- 1 gigot d'agneau
- 10 pommes de terre
- 3 oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 noisette de beurre
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7.
- 2 Pelez et coupez les gousses d'ail et piquez-en le gigot de toute part.
- 3 Mettez le gigot dans un plat et passez-le 10 minutes dans le four chaud.
- 4 Pendant ce temps, pelez, lavez et coupez les pommes de terre et les oignons en fines rondelles. Faites revenir les oignons dans une poêle avec du beurre.
- 5 Enlevez le gigot du plat et mettez-y les pommes de terre et les oignons. Salez, poivrez, mouillez avec du bouillon chaud et mettez le bouquet garni.
- 6 Déposez alors le gigot par-dessus et mettez au four 40 à 45 minutes. Retournez le gigot à mi-cuisson.

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

