

Gigot de 7 heures aux carottes



Plat **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 420 mn

C'est le plat idéal pour un repas de fête ! Il peut se préparer à l'avance.

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 2 kg de gigot
- 2 carottes
- 20 cl de vin blanc sec
- huile
- 1 bouquet garni (thym, laurier,...)
- 6 gousse d'ail en chemise (non épluchées)
- 1 gros oignon
- sel, poivre

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites revenir le gigot avec un peu d'huile.
- 2 Quand il est bien doré, mettez la viande dans une cocotte en fonte (allant au four).
- 3 Préchauffez le four à 120-140°C maximum.
- 4 Épluchez, lavez et coupez les carottes et l'oignon en morceaux.
- 5 Ajoutez-les au gigot avec le bouquet garni, les gousses d'ail en chemise, le vin blanc sec, un peu de sel et de poivre.
- 6 Fermez la cocotte et enfournez jusqu'à ce que la viande soit fondante et puisse se déguster quasiment à la cuillère ! Cela peut prendre 6 à 7 heures.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

