

RECETTE DU GIGOT D'AGNEAU PASCAL AU FOUR



INGREDIENTS

Un gigot d'agneau plus ou moins gros selon le nombre de convives.

1 oignon

Ail, herbes au choix : romarin, coriandre... ou menthe si vous aimez le gigot à l'anglaise.

Huile d'olive.

Pour l'accompagnement des pommes de terre grenaille au four seront parfaites

COMMENT FAIRE

Pour une viande bien tendre, sortez le gigot du réfrigérateur au moins 1 h avant de l'enfourner. Il doit être à température ambiante.

Ne le piquez pas, le jus sortirait durant la cuisson et la viande serait sèche. Ne salez pas en début de cuisson, attendez la fin.

Vous pouvez émincer les oignons et les répartir dessus et autour. Vous ferez de même avec l'ail et les herbes. (gardez des herbes fraîches pour décorer votre plat au moment de servir)

Préchauffez le four pendant 15 mn à 230°, et enfournez l'agneau pendant 10 mn en gardant cette température. Ensuite, baissez à 180° et laissez cuire 50 mn.

Si votre plat est assez grand, 20 mn avant la fin de cuisson, ajoutez les pommes de terre grenaille.