



Mathilde Ray – Estelle Chandelier

Recettes



POUR CUISINER EN FAMILLE

à Noël, à Pâques,
le dimanche et autres fêtes
carillonnées



mame



GIGOT D'AGNEAU



15 minutes



45 minutes

Pour les amateurs d'ail confit, il suffit de glisser au fond du plat quelques gousses non épluchées avant de mettre le gigot au four. Miam !

1. [e + a] Préchauffer le four à 240 °C.
2. [a] À l'aide d'un couteau, préparer le gigot en enlevant tout le gras de la viande. Attention, il ne faut pas le jeter !
3. (e) Mélanger la graisse, l'ail écrasé, le romarin et le gros sel et frotter le gigot avec cette pommade. La viande va s'imprégner de toutes ces saveurs, alors il faut bien s'appliquer et masser minutieusement la viande !
4. [e + a] Enfourner pendant 15 minutes puis baisser la température à 180 °C et laisser cuire encore. Arroser régulièrement la viande avec un mélange d'eau chaude et de graisse. Elle sera beaucoup plus moelleuse !
5. [a] Une fois la viande bien cuite, elle se mariera à merveille avec un bon gratin dauphinois, des haricots verts ou un peu d'ail confit !

Astuce

Pour déterminer le temps de cuisson idéal du gigot d'agneau, il faut faire un peu de maths ! Compter 15 minutes de cuisson à 240 °C, auxquelles s'ajoutent 15 minutes supplémentaires (à 180 °C) pour 450 g de viande. Si le gigot pèse 1 kg, il faudra donc le laisser doré... 45 minutes au total !



Pourquoi de l'agneau au menu ?

La nuit de la Pâque, avant de traverser la mer Rouge, chaque famille d'Israël a sacrifié puis partagé un agneau sur ordre du Seigneur. La symbolique de l'agneau pascal date donc de Moïse. Elle est reprise avec force par les chrétiens, car ceux-ci comparent Jésus à un agneau sans tache, offert en sacrifice pour le salut des hommes.

Ingrédients



1 GIGOT D'AGNEAU



2 GOUSSES D'AIL



GRAISSE D'OIE OU DE CANARD



1 CUILLÈRE À SOUPE
DE GROS SEL



QUELQUES FEUILLES DE ROMARIN

