



Recette agneau pré-salé

OUTILS	INGRÉDIENTS
<ul style="list-style-type: none">• _____• plat• _____	<ul style="list-style-type: none">• _____ (gigot de _____)• _____ (5 _____)• ail (7 _____)• _____ (50 gr)• poivre• _____ de volaille (____ cl)• _____ de _____ (10 grammes)

◆ PRÉPARATION

Commencez par le gigot au moins deux heures avant de le puis et Il faut ensuite le four à 210 degrés. la viande. On peut préalablement un peu le beurre pour faciliter l'opération ensuite le gigot, l'ail, le romarin dans un plat. votre plat pendant 10 minutes puis le gigot une fois et laissez 10 minutes. la température du four à 200 et laissez cuire 10 minutes. le gigot de son jus et encore 15 minutes.

le gigot et le d'une feuille d'aluminium. le jus et le. avec le bouillon de volaille et le jus dans une saucière.

◆ ACCOMPAGNEMENT :

L'agneau se déguste avec des légumes rôtis au four, des gratins, de la purée, de la ratatouille, du flan de légumes, etc. On peut tout simplement choisir des légumes de saison ou des frites pour les enfants.

◆ Quel vin pour accompagner un gigot d'agneau ?

On choisit généralement un vin rouge : un pauillac rouge, un châteauneuf du Pape Rouge, un graves Rouge, un médoc rouge, un saint-estèphe rouge, un cornas rouge, un côte rôtie rouge.





Recette agneau pré-salé

OUTILS	INGRÉDIENTS
<ul style="list-style-type: none">• four électrique ou à gaz• plat• papier aluminium	<ul style="list-style-type: none">• agneau (gigot de 2 kg)• romarin (5 branches)• ail (7 gousses)• beurre (50 gr)• poivre• bouillon de volaille (20 cl)• fleur de sel (10 grammes)

◆ PRÉPARATION

Commencez par sortir le gigot au moins deux heures avant de le rôtir puis salez et poivrez. Il faut ensuite préchauffer le four à 210 degrés. Beurrez la viande. On peut préalablement chauffer un peu le beurre pour faciliter l'opération

Disposez ensuite le gigot, l'ail, le romarin dans un plat. Enfourez votre plat pendant 10 minutes puis retournez le gigot une fois et laissez cuire 10 minutes. Baissez la température du four à 200 et laissez cuire 10 minutes. Arrosez le gigot de son jus et cuisez encore 15 minutes.

Sortez le gigot et recouvrez-le d'une feuille d'alu. Récupérez le jus et dégraissez-le. Mélangez avec le bouillon de volaille et disposez le jus dans une saucière.

◆ ACCOMPAGNEMENT :

L'agneau se déguste avec des légumes rôtis au four, des gratins, de la purée, de la ratatouille, du flan de légumes, etc. On peut tout simplement choisir des légumes de saison ou des frites pour les enfants.

◆ Quel vin pour accompagner un gigot d'agneau ?

On choisit généralement un vin rouge : un pauillac rouge, un châteauneuf du Pape Rouge, un graves Rouge, un médoc rouge, un saint-estèphe rouge, un cornas rouge, un côte rôtie rouge.

