

Gigot d'agneau



Préparation : 15 min

Cuisson : 60 min

Ingrédients

- 1 gigot de 2 à 2,5 kg
- 2 dl de vin blanc
- 2 dl de bouillon
- 4 - 5 gousses d'ail
- sel
- poivre
- romarin
- sauge finement haché

Préparation

Assaisonner le gigot avec le sel, le poivre et les herbes.

Le saisir rapidement dans le four bien chaud à 250° C.

Une fois le gigot bien doré, déglacer avec le vin blanc et le bouillon.

Ajouter les gousses d'ail et cuire 1 heure 30 minutes.

Sortir du four et laisser reposer à couvert 15 minutes.

Découper pour servir.

Le gigot d'agneau de la bénichon doit être bien cuit et non rosé.

Servir avec une purée de pommes de terre et une salade de carottes rouges.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »