

Gigot d'agneau



Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 105 min

Ingrédients

- 1 gigot de 2 à 2,5 kg
- 2 dl de vin blanc
- 2 dl de bouillon
- 4 à 5 gousses d'ail
- sel et 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 min.

Sortir du four et laisser reposer à couvert 15 min (le gigot d'agneau de la bénichon doit être bien cuit et non rosé).

Découper pour servir.

Conseils !

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

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.