



Gigot d'agneau de lait et garniture de printemps

Gigot d'agneau de lait (pour 4 personnes)

- 1 gigot d'agneau de lait de 1,5 kg
- 3 gousses d'ail frais
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 botte de carottes nouvelles
- 1 botte de navets nouveaux
- 400 g de haricots verts fins
- 1 botte de persil frisé haché
- 5 échalotes entières
- 2 échalotes hachées
- 150 g de beurre
- 1 branche de sauge fraîche
- 1 branche de romarin frais
- 1 branche de thym frais
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Frottez le gigot à l'ail et faites deux entailles dans la viande pour y insérer deux demis gousses d'ail.

2/ Salez, poivrez et déposez sur un plat à four. Arrosez-le d'un filet de bonne huile d'olive et de quelques noix de beurre. Ajoutez autour les échalotes coupées en deux, la sauge et le romarin. Réservez.

3/ Nettoyez les légumes à grande eau sans les éplucher. Gardez la base de la fane comme vous le feriez avec un radis.

4/ Répartissez-les dans des sauteuses individuelles, mouillez à hauteur, ajoutez une noix de beurre, sel et poivre du moulin. Dans les carottes, ajoutez la branche de thym et dans les haricots verts 1 càs d'échalotes hachées. Faites-les étuver en les gardant croquants.

5/ Suivant la taille de votre gigot, enfournez 20 minutes dans un four préchauffé à 210°C.



6/ Lorsque le gigot est cuit rosé, détaillez-le en tranches et disposez-le sur un plat. Garnissez-le tout autour des légumes en alternant les couleurs et saupoudrez de persil fraîchement concassé.

7/ Servez avec le gratin dauphinois à part et le jus de cuisson du gigot que vous aurez déglacé, réduit et monté au beurre.

Gratin dauphinois

- 1,2 kg de pdt à chair ferme
- 1 l de crème fraîche
- 3 gousses d'ail épluchées
- Muscade
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 200°C.

2/ Dans une russe, versez la crème et amenez doucement à ébullition. Ajoutez-y des tranches de pomme de terre de +/- 1cm. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 8 minutes.

3/ Pendant ce temps, avec l'ail épluché, frottez énergiquement un plat à four pour qu'il prenne bien le parfum de l'ail.

4/ Lorsque les pommes de terre sont cuites, assaisonnez-les d'un peu de muscade fraîchement râpée. Versez le mélange dans le plat à four et enfournez pendant +/- 1h. Lorsque le gratin est cuit, gardez-le au chaud.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_gigot-d-agneau-de-lait-et-garniture-de-printemps?id=8248527&emissionId=5931