

Gigot d'agneau au miel et à la moutarde



Pour 4 personnes

 10 minutes

 45 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

1 gigot d'agneau d'un poids de 1,5 kg

2 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à café de curry

20 g de beurre

Sel, poivre

- 1 - Saler et poivrer le gigot.
- 2 - Mélanger dans un bol le miel, la moutarde et le curry.
- 3 - Recouvrir l'agneau de ce mélange et disposer le dans un plat allant au four.
- 4 - Répartir des noisettes de beurre sur le dessus de la viande et verser un fond d'eau dans le plat (environ 2 cm).
- 5 - Faire cuire 45 minutes dans le four préchauffé à 200°C.

Conseils

Pour la cuisson, il faut compter environ 30 minutes par kilo.



Tél. : 27 72 44