

Gigot d'agneau de 7 heures



6 personnes



7 heures



Facile

Ingrédients

- 1 gigot ou épaule avec os !
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 gros oignons
- 1 tête d'ail en chemise
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- 1 branchette de Romarin
- 1 branche de thym
- 1 verre de vin blanc sec

Préparation

Enlever les parties sanguines du gigot si besoin est...
Frotter le gigot avec la fleur de sel et le piment d'Espelette.
Laver, éplucher et tailler les oignons en 4.

Dans une cocotte en fonte (ou un autre plat muni d'un couvercle et allant au four), saisir le gigot sur toutes les faces à l'huile d'olive.
Ajouter les oignons et laisser suer pendant 5 min.
Mouiller avec le vin blanc sec et ajouter l'ail en chemise (avec la peau !), le romarin et le thym.

Déposer le couvercle et enfourner à chaud à 120°C pendant 7 heures en n'oubliant pas d'arroser le gigot ou l'épaule de temps en temps. Laisser reposer la viande 30 minutes avant de la déguster. Passer le jus de cuisson au chinois et le servir à part après un léger dégraissage.