

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GIGOT D'AGNEAU DE PÂQUES

Pour 6 - 8 personnes

1 gigot d'agneau - 10 gousses d'ail - 2 càs baies roses - 3 branches de romarin - 1 bqt thym frais - huile d'olive - fleur de sel, poivre du moulin -

Mettre le gigot dans un plat. Saler, poivrer, ajouter les baies roses, le romarin et le thym grossièrement effeuillés, les gousses d'ail écrasées avec le plat d'un grand couteau, et arroser avec 1 filet d'huile d'olive. A ce stade, l'emballer dans du film alimentaire et le garder 24-48h00 au réfrigérateur).

Mettre le gigot dans une cocotte au four et cuire 2 h 30 à 3 h à 100°C (th. 3-4).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr