

La fiche cuisine des fêtes de Noël

Gigot d'agneau de la bénichon

Les ingrédients :

Un gigot pour le nombre de convives, 2 dl de vin blanc, 2 dl de bouillon, 5 belles gousses d'ail, sel, poivre, romarin et 1 feuille de sauge.

Préparation :

Assaisonner le gigot avec le sel, le poivre et les herbes (sauge hachée).

Cuisson :

Saisir la viande dans un four préchauffé à 250°, lorsqu'il est bien doré, déglacer avec le vin blanc et le bouillon. Ajouter les gousses d'ail et cuire 1h30'.

Eviter de retourner la pièce de viande avec une fourchette pour ne pas que les sucs.

Laisser le gigot reposer 15' à couvert avant de le découper. Dans cette recette tradition romande, la viande doit être bien cuite, non rosée.

Vous pourrez accompagner le gigot d'une purée de pommes de terre et d'une salade de carottes rouges.

S'il vous prenait la fantaisie de remplacer la purée de pommes de terre par une purée de topinambours je puis vous garantir un succès et là,