



bien sûr!



Préparation
20 minutes



Cuisson
7 heures



Pour
4 pers.

Gigot de 7 heures

Ingrédients pour 4 pers

1,5kg gigot d'agneau
50cl de vin blanc sec
Feuilles de sauge
2 oignons
1 carotte
10 gousses d'ail
Gros sel
10 grains de poivre blanc
1 mousseline 40/40 cm

Préparation :

- 1- Epluchez et émincez les oignons et la carotte. Dans de l'eau bouillante, plongez les gousses d'ail durant 3 minutes.
- 2- Après avoir frictionné le gigot avec du gros sel, déposez-le sur la mousseline, avec les gousses d'ail et ficelez le tout.
- 3- Dans une cocotte, placez les oignons et les carottes, accompagnés des feuilles de sauge, du poivre et le gigot. Versez le vin blanc et complétez avec de l'eau pour recouvrir le gigot. Fermez la cocotte.
- 4- Placez dans le four à 150°C pendant...7 heures! Tous les parfums de l'agneau sont ainsi exaltés et la viande est extrêmement tendre.