



Gigot d'agneau confit

Ingrédient :

- 1 gigot d'agneau raccourci (6/8 pers) ou entier (10/12 pers)
- ail, sel, poivre
- pomme grenaille, carotte, etc...
- thym

Préchauffer le four à 180 °C (th. 7).

Assaisonner le gigot de sel fin et le frotter avec une tête d'ail coupée en 2, puis le colorer sur toutes les faces dans une poêle avec un trait d'huile d'olive.

Casser l'autre moitié de la tête d'ail et récupérer toutes les gousses, ne pas les éplucher (les laisser en chemise). Poser la moitié de l'ail en chemise au fond d'un plat, mettre le gigot dessus et cuire 2 h en arrosant régulièrement avec le jus produit par le gigot.

Tailler les pommes de terre en 4 dans le sens de la longueur sans les éplucher, les laver et les colorer à cru dans une poêle avec un peu de beurre. Ajouter ensuite les gousses d'ail en chemise, la feuille de laurier puis finir la cuisson au four avec une noisette de beurre pendant 20 min. Ajouter la fleur de thym en fin de cuisson. Rectifier l'assaisonnement.

Dans les assiettes, poser un peu de pommes de terre puis une tranche de gigot, parsemer de poivre du moulin