

Gigot d'agneau aux lardons, asperges, jeunes carottes et oignons aux herbes

INGRÉDIENTS



Gigot d'agneau

- 1 gigot d'agneau
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 cl d'huile de tournesol
- 1 branche de thym
- 3 g de romarin
- 8 g de farine
- 3 cl de vin blanc
- 10 cl de fond d'agneau brun
- 100 g de lardons Madrange

Garniture

- 8 mini-carottes
- 24 oignons nouveaux
- 24 asperges
- 50 cl de bouillon de volaille
- 10 g de persil plat
- 25 g de beurre
- Sel, poivre

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★ ★ ★	 20 min	 50 min	 x 8

Étape 1 Éplucher les légumes et les tailler en mirepoix (cubes d'1cm).

Faire colorer à feu vif le gigot d'agneau dans une sauteuse avec un filet d'huile. Ajouter les herbes, les lardons et la mirepoix. Laisser cuire pendant 2 minutes, retirer le gigot, puis singer (saupoudrer) avec la farine. Déglacer au vin blanc, puis mouiller au fond d'agneau brun. Remettre l'agneau et faire cuire 45 minutes au four à 175 °C (on doit atteindre 55°C à cœur).

Étape 2

Étape 3

Garniture : Éplucher et laver les légumes. Tailler les oignons nouveaux en deux, biseauter les carottes et les asperges.

Étape 4

Faire cuire les légumes dans le bouillon de volaille à frémissement. Retirer les asperges au bout de 2 minutes, les oignons au bout de 4 minutes et les carottes après 6 minutes de cuisson. Égoutter, hacher le persil plat.

Étape 5

Faire sauter les légumes au beurre et incorporer le persil. Assaisonner de sel et de poivre.

Étape 6

Tailler des tranches de gigot, les servir avec le jus, les lardons et les légumes.

Bon appétit !