



Gigot d'Agneau de Sept Heures Cuisson Basse Température



Suggestion de présentation

pour 4 à 6 personnes:

- 1 gigot d'agneau d' 1,800 kg
- 1 rouelle de porc (facultatif)
- 1/2 pied de veau (facultatif)
- 25 cl de vin blanc
- 1/2 L de fond de veau lié
- 1 càc de concentré de tomates
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet garni
- sel & poivre du moulin

Couper à la jointure l'os de la souris, parer et dégraisser puis désosser et retirer l'os restant, ficeler le gigot. Conserver les parures et os.

Retirer la couenne de la rouelle de porc (le restant est utilisé pour ma terrine). Concasser l'os du gigot, tailler en mirepoix carotte et oignon, saler le gigot, le frotter à l'ail. Le saisir à l'huile chaude sur chaque face.

Placer le gigot dans la cocotte; dans le même sautoir rissoler fortement la mirepoix, os, parures et la couenne. Dégraisser, ajouter le vin blanc, réduire, l'ail, concentré de tomates, bouquet garni puis le fond de veau, assaisonner et cuire 20 à 30 mn. Si vous avez de la place, on peut y ajouter un demi pied de veau.

Verser le fonds de braisage sur le gigot. Couvrir, souder avec un mélange farine, eau, sel (luter), pour une cuisson hermétique. Cuire au four chaud à 90/95°C pendant 7 h.

Déficeler le gigot, passer, dégraisser et réduire de moitié le fonds de braisage. Trancher, servir aussitôt.