

GIGOT D'AGNEAU DE SEPT HEURES

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 1 gigot
- 200 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 2 têtes d'ail
- 100 g de céleri branche
- 1/2 bouteille de vin blanc sec
- 2 l de sauce demi-glace ou fonds d'agneau
- QS de thym, laurier, queues de persil, queues de champignons
- QS de sel, poivre du moulin

Préparation

- Piquer le gigot avec une dizaine de gousses d'ail.
- Faire rissoler celui-ci sur toutes ses faces avec la garniture aromatique, dégraisser, déglacer au vin blanc, mouiller avec demi-glace ou fonds d'agneau.
- Cuire au four ou sur feu, dans une cocotte, à couvert pendant 7 heures à faible ébullition.
- Le gigot est cuit lorsqu'on peut extraire sa chair à l'aide d'une cuillère à potage. Celle-ci est utilisée pour le servir dans la tradition.