

RECETTE CUISINE des GONES

GIGOT D'AGNEAU A LA LYONNAISE (aux herbes et aux pommes de terre)



Ingrédients: pour 4 à 5 personnes

1 gigot d'agneau de lait (environ 1 kg) ou 1 gigot raccourci
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de beurre
1 kg de pommes de terre
3 oignons
1 l de vin blanc sec
400 ml de bouillon de volaille
1 bouquet garni
150 g de beurre salé
1 échalote
1 carotte
1 branche de céleri
2 tomates
5 gousses d'ail
sel, poivre

Recette:

Faites revenir le gigot dans une cocotte de tous les côtés.
Ajoutez les légumes coupés en dés,
tournez quelques instants puis versez le vin
et faites mijoter pendant 1 heure 30 à couvert.
Pelez et émincez les oignons et faites-les compoter
dans le beurre salé pendant environ 30 minutes.
Poivrez.
Pelez les pommes de terre,
coupez-les en rondelles et mélangez-les avec les oignons.
Posez le gigot sur le mélange oignons/pommes de terre,
versez le bouillon, ajoutez le bouquet garni
et faites cuire au four préchauffé (140°C) pendant encore 1 heure 30.
Passez le fond de vin au chinois et faites-le réduire à environ 250 ml.

Servez le gigot avec les pommes de terre accompagné du jus réduit, saupoudré d'herbes.



Bon Appétit