

RECETTE CUISINE des GONES

GIGOT aux 40 GOUSSES D'AIL

Ingrédients :

- 1 gigot d'agneau de 2 kg
- 4 à 5 belles têtes d'ail (nouveau, de préférence) soit 40 gousses
- 15 cl d'eau ou (vin blanc)
- 2 branches de thym
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sucre
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- ½ cuillère à café de poivre du moulin

Recette:

- Préchauffez le four à 240° (th. 8).
- Détachez les gousses des têtes d'ail, ne les pelez pas (on dit qu'elles sont « en chemise »).
- Mélangez l'huile, le thym effeuillé, le sucre, le sel et le poivre du moulin.
- Disposez le gigot dans un grand plat à four.
- Entourez-le des gousses d'ail.
- Arrosez du restant d'huile parfumée et 10cl d'eau (vin blanc).
- Enfourez pour 15 min, arrosez du jus et baissez le thermostat à 200° (th.6-7).
- Laissez cuire pendant 1h pour une viande rosée, 1h15 si vous la préférez bien cuite.
- Arrosez-la deux ou trois fois de son jus pendant la cuisson.
- Au bout de ce temps, recouvrez-le d'une feuille d'aluminium et laissez le gigot reposer 10 mn dans le four éteint.
- Découpez le gigot en tranches et servez avec les gousses d'ail.
- Servez avec des haricots blancs, ou flageolets.

Bon Appétit