

**GIGOT DE 7 HEURES ( Recette Mère Brazier)**



Ingrédients : Pour 8 personnes

1 gros gigot d'agneau ,  
carottes,  
oignons,  
purée de tomates,  
sel,  
beurre,  
vin blanc,  
ail,  
poivre,  
petits oignons.

Recettes :

Frotter à l'ail un gigot rond et bien en chair.  
Le faire revenir dans une cocotte avec 1 oignon et des carottes émincées.  
Mouiller avec du vin blanc sec.  
Ajouter deux cuillerées de purée de tomates.  
Saler, poivrer.  
Lutter la cocotte et mettre à cuire doucement au four pendant 7 heures.  
Faire revenir dans une sauteuse une trentaine de petits oignons ;  
lorsqu'ils seront bien dorés, les couvrir et les faire cuire à l'étouffée.  
Ces petits oignons serviront de garniture à la viande (qui peut en comporter bien d'autres).  
Le gigot étant très cuit le servir avec une cuillère, car vous ne pourrez pas le découper au couteau.  
Bien dégraisser le jus et servir très chaud.

note : four à thermostat 5 pendant 3 heures, puis thermostat 4.  
Servi avec les légumes de cuisson (carottes, oignons, poireaux) et des haricots verts nature.



**Bon Appétit**