



**Temps préparation : 20 mn**

**Marinade : la veille ou 30 mn avant la cuisson**

**Cuisson : 1h30 mn**

**Ingrédients : 6 personnes**

- 1 gigot d'agneau de 1,8 à 2 kg
- 4 tranches de collier d'agneau (facultatif)
- 1 kg de pommes de terre grenaille
- huile d'olive
- herbes de provence séchées (thym, romarin), sel, poivre,
- quelques branches de thym et de romarin frais
- 10 gousses d'ail
- pour arroser les pommes de terre : 20ml d'eau chaude avec 1 portion de fond de veau (*surgelé*)

**Matériel** : 1 plaque à four profonde, 1 thermomètre de cuisson (facultatif)

# Gigot d'agneau roti

## PREPARATION

1 – Mélanger 4 c. à soupe d'huile d'olive avec 1 c. à soupe d'herbes de Provence séchées, du sel et du poivre concassé. Enduire le gigot et les tranches de collier de cette marinade. Recouvrir la viande d'un film étirable et la laisser s'imprégner pendant au moins 30 mn (*vous pouvez aussi préparer la viande et sa marinade la veille*).

2 – Eplucher les pommes de terre et les couper en 2 ou 4 selon leur grosseur.

Préchauffer le four à 220 °C en mode traditionnel.

3 – Sur la grande plaque du four, verser 2 c. à soupe d'huile d'olive. Y déposer les pommes de terre sur le pourtour. Saler, poivrer. Au centre de la plaque, déposer des gousses d'ail en chemise (*non épluchées*), quelques brins de thym frais pour préparer le lit du gigot d'agneau.

4 – Déposer le gigot au centre.

5 – Préparer le fond de veau : mélanger 20 ml d'eau chaude avec 1 portion de fond de veau.

**CUISSON** : Mettre en cuisson en mode traditionnel pour :

- 15 mn à 220 °C, puis retourner une lère fois le gigot,
- 15 mn à 220°C puis retourner à nouveau le gigot et ajouter 10 ml de fond de veau en remuant les pommes de terre,
- puis baisser le four à 180°C et compter 15 mn de cuisson pour 500g de viande (pour un gigot de 2Kg il faut prévoir 1 bonne heure). Retourner la viande toutes les 15 mn pour une cuisson homogène.

Les pommes de terre vont s'imprégner du jus de l'agneau au cours de la cuisson. Si l'ensemble accroche un peu, vous pouvez ajouter de nouveau du fond de veau.

Si vous possédez un thermomètre de cuisson, vous pouvez en toute sécurité cuire votre gigot rosé (63°C) ou à point (71°C) selon vos goûts. Après la cuisson, laisser reposer le gigot 15 mn au moins dans le four éteint, porte entrouverte. Déposer sur l'agneau une feuille de papier sulfurisé et un torchon pour conserver la chaleur.

*Conseils [jardin-des-gourmands.com](http://jardin-des-gourmands.com) : Pour bien saisir votre gigot d'agneau, il est important de sortir à l'avance la viande du réfrigérateur (au moins 1 heure) afin qu'elle soit à température ambiante. Au début de la cuisson, la montée en température sera homogène.*