



Gigot 7 heures

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 1 gigot d'environ 2,2kg
- 4 carottes
- 2 gros oignons
- 3 gousses d'ail + 3 autres en chemise
- 4 échalotes
- 1 branche de céleri
- 2 clous de girofles
- 1 bouquet garni
- 1 branche de romarin frais
- piment d'Espelette en poudre
- huile d'olive
- vin blanc sec
- poivre
- sel

Préparation :

Faire dorer le gigot dans une cocotte allant au four avec de l'huile d'olive, quand il a une belle couleur dorée saupoudrer de piment d'Espelette et de poivre et réserver le gigot à part.

Dans la cocotte mettre les oignons coupés en gros quartiers, les échalotes émincées et les clous de girofle, faire dorer (7-8 minutes) puis ajouter les carottes (coupées en gros tronçons), sel (à peine) et poivre.

Après 5 minutes à feu vif, ajouter 50 cl de vin blanc, baisser le feu, couvrir et laisser encore 5 minutes.

Mettre le gigot dans la cocotte, la branche de céleri, le bouquet garni et arroser le gigot de 10 cl d'eau, couvrir et mettez au four (préalablement chauffé) à 120°C (thermostat 4) pendant 7 heures.

Arroser de temps en temps (toutes les deux heures environ) avec le jus de cuisson

Saler à la fin de la cuisson ou au service