



## Gigot d'agneau au vin rouge

Pour 4 personnes :

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 h 30 minutes

Ingrédients : 1 gigot d'agneau de 1,3 kg

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive 40 g de beurre

1/2 bouteille de vin rouge 1 gousse d'ail

2 oignons 2 carottes

2 branches de thym Gingembre en poudre 50 g de confit de vin (voir recette)

Sel, poivre

Valeur énergétique : 618 kcal/personne 2 582 kJ/personne

Faites saisir le gigot à feu moyen sur tous les côtés. Retirez le gigot et réservez. Dans le même plat, faites fondre le beurre, ajoutez les carottes, les oignons épluchés et coupés en petits dés. Laissez cuire 10 minutes. Transvasez les légumes dans un plat allant au four. Posez dessus le gigot, ajoutez le thym. Faites cuire au four Th.7 (210°) 20 minutes. Mouillez au vin rouge. Ajoutez le confit de vin. Baissez la température. Continuez la cuisson pendant 1 h à Th.6 (180°), en arrosant régulièrement le gigot. Réservez le gigot au chaud. Passez au chinois le jus de cuisson, faites-le réduire d'un tiers. Rectifiez l'assaisonnement. Servez le gigot nappé de sauce et accompagné de légumes de saison.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

