Gigot d'agneau rôti à l'ail et au thym

Le gigot du dimanche, piqué d'ail, comme chez les grands parents.

En France, le gigot d'agneau est le rôti des grandes occasions, de Pâques aux repas de famille. Piqué d'ail et parfumé au thym, il se sert rosé, avec des pommes de terre qui ont cuit dans son jus.



Pour 6 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 1 h environ | Facile

Dans votre pack

Gigot d'agneau de France avec os	1 × gigot d'agneau (≈ 2 kg)
Pommes de terre Belle de Fontenay	1,2 kg
Ail	1 filet de 3 têtes
Thym	1 botte
Beurre doux de Verneuil	90 g

À prévoir à la maison

Huile d'olive, sel, poivre.

Allergènes

Lait (beurre).

La recette

1. Sortez le gigot 1 heure avant. Préchauffez le four à 210 °C.
2. Piquez le gigot de gousses d'ail coupées en deux, frottez-le d'huile d'olive, de sel, de poivre et de thym.
3. Disposez autour les pommes de terre en quartiers et quelques noisettes de beurre.
4. Enfournez 15 minutes, puis baissez à 180 °C et comptez 15 minutes par livre pour une viande rosée.
5. Laissez reposer 15 minutes, porte du four entrouverte, avant de découper.

Le mot du marchand

Découpez le gigot perpendiculairement à l'os, en tranches fines : chacun a ainsi sa part de croûte et de rosé.

À table avec : *Un Bordeaux : Pauillac ou Saint-Émilion.*