

## GIGOT D'AGNEAU

1 gigot d'agneau

Quelques caïeux d'ail

50 g environ de beurre mou

Des herbes de Provence (1c à s) et de l'ail en poudre (1 c à c)

Sel de Guérande (1/2 c à s rase) et du poivre

1 petit verre de bouillon de légumes.

Préchauffer votre four à 200 °.

Piquer votre gigot de plusieurs caïeux d'ail en faisant des entailles dans la chair avec un couteau et y enfoncer l'ail.

Dans un bol déposez le beurre mou, y ajouter les herbes de Provence, l'ail en poudre, le sel et le poivre et mélanger le tout. Badigeonnez entièrement le gigot avec votre beurre assaisonné.

Déposez le gigot dans un plat allant au four, je rajoute encore quelques caïeux d'ail, 1 tomate coupée en quartiers et 1 oignon émincé dans le fond du plat. Si vous avez du thym frais vous pouvez aussi en rajoutez. Mettre vos gigot au four, il faut compter une moyenne de 15 à 20 minutes pour 500gr, temps qui sera soit augmenté, soit réduit selon le poids et la forme.

Arroser le gigot d'agneau en cours de cuisson et le retourner pour une cuisson régulière en tous points. A mi-cuisson protéger avec une feuille d'aluminium et baisser la température à 180°C et arroser avec votre bouillon de légumes. Continuer d'arroser votre gigot durant la cuisson.

En fin de cuisson on augmente la température de manière conséquente pour terminer la coloration (5mn environ) et croûter légèrement la surface.

\* Le placement quelques minutes à haute température, en fin de cuisson, n'est pas suffisamment conséquente pour "recuire" la viande. Vous obtiendrez un beau croûtage de surface.