



Gigot d'agneau cuit dans sa croûte

mardi 17 mars 2015, par [Marc Heilig](#)

Ingrédients

1 gigot d'agneau
2 à 3 cuillers à soupe d'huile d'olive
4 ou 5 gousses d'ail
sel, poivre, thym, romarin, persil
échalotes ou oignons
vert de poireau
2 tomates



Préparation

La veille, piquer d'ail le gigot et le badigeonner d'une marinade faite avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et 3 ou 4 gousses d'ail écrasées. Laisser mariner durant la nuit.

Le lendemain, allumer le four au maximum. Lorsqu'il est bien chaud, enfourner le gigot sur une grille posée dans la lèchefrite pour 30mn environ, afin que se forme une croûte. Baisser ensuite à 180° et laisser mijoter pendant 2h.

Une demi-heure avant la fin de la cuisson, placer les échalotes émincées dans la lèchefrite pour bien les faire dorer. Ajouter alors thym, romarin et persil, le vert de poireau coupé en lamelles et les tomates en quartiers. Mouiller avec du bouillon selon la quantité de sauce désirée. La cuisson terminée, filtrer le jus dans un chinois en écrasant les légumes afin d'obtenir une sauce parfumée.

Servir avec des flageolets verts, des tomates au four persillées, des pommes de terre en nid ou à la poêle...