



Gigot d'agneau à l'ail confit

de Jean Soulard¹

Temps de cuisson : environ 1 heure

Ingrédients :

- 1 gigot d'agneau désossé
- 20 gousses d'ail
- 6 branches de thym frais
- 6 branches de romarin frais
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 10 têtes d'ail entières
- 500 ml (2 tasses) de jus d'agneau
- 4 à 5 tomates, coupées en dés
- Sel et poivre

Préparation :

Ouvrir l'agneau. Farcir de 20 gousses d'ail, une branche de thym. Saler et poivrer. Refermer et ficeler. Saisir et cuire au four à 400 °F environ 30 à 40 minutes.

Couper la tête de l'ail entière et non épluchée au 3/4. Mettre sur une plaque à rebords. Ajouter de l'huile d'olive, du romarin et du thym haché. Saler et poivrer. Couvrir avec du papier aluminium. Cuire au four à 375 °F environ 1 heure.

Faire réduire le jus d'agneau. Ajouter les tomates en dés. Ajouter une branche de thym et une branche de romarin. Faire réduire jusqu'à consistance désirée ou déglacer au vin ou au porto. Servir avec les têtes d'ail.

¹. Jean SOULARD (2013). *Gigot d'agneau à l'ail confit*. Dans *Cuisinez avec Jean Soulard, Canal Vie*. [En ligne]. <http://www.canalvie.com/recettes/gigot-d-agneau-a-l-ail-confit-1.1071607> (Page consultée le 3 janvier 2014).