



Gigot d'agneau 7 heures

de Jean Soulard (Recette tirée du livre *Le Grand Soulard de la cuisine*, p. 346)¹

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 7 heures

8 portions

Ingrédients :

- 1 gigot de 2,25 kg (5 lb) à 2,70 kg (6 lb)
- 12 gousses d'ail, épluchées
- 60 g (1/4 tasse) de beurre
- 60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive
- 3 carottes, coupées en morceaux
- 3 oignons, coupés en morceaux
- 3 panais, coupés en morceaux
- 180 g (6 oz) de lard fumé ou de bacon, coupé en lardons
- 500 ml (2 tasses) de vin blanc
- 500 ml (2 tasses) de fond de veau
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

Préparation :

Piquer le gigot avec les gousses d'ail.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir le gigot d'agneau dans le beurre et l'huile. Ajouter ensuite les carottes, les oignons, les panais et le lard fumé. Faire revenir encore quelques minutes.

Saler, poivrer et ajouter le vin blanc, le fond de veau et le bouquet garni. Refermer la cocotte et cuire au four à 275 °F (140 °C), 7 heures.

Pour servir, déposer le gigot dans un plat. Passer la sauce (il sera peut-être nécessaire de rajouter un peu de fond de veau). Ce gigot ne se tranche pas, il se sert à la cuillère. Servir la sauce à part.

Ce plat est habituellement servi avec des petits oignons cuits doucement au beurre.

¹. Jean SOULARD (2013). *Gigot d'agneau 7 heures*. Dans *Le Soleil*, 28 décembre 2013. [En ligne]. <http://www.lapresse.ca/le-soleil/vivre-ici/recettes/201312/27/01-4724116-simplement-soulard-gigot-dagneau-7-heures.php9> (Page consultée le 3 janvier 2014).