



" Plus la viande est cuite à basse température, plus elle est savoureuse ! "

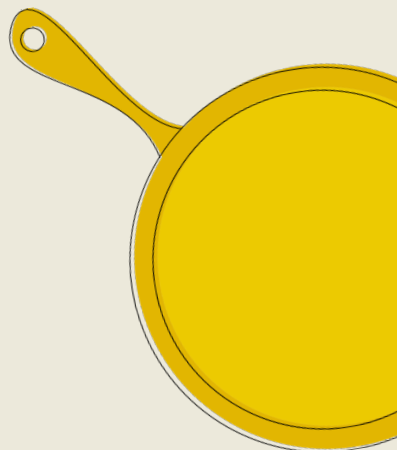
Penelope

GIGOT D'AGNEAU ET POMMES DE TERRE RÔTIES

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- ☐ **1** gigot d'agneau
- ☐ **2** têtes d'ail
- ☐ **1 bouquet** de thym
- ☐ **3 C.à.S** de concentré de tomate
- ☐ **1,5 kg** de pommes de terre
- ☐ **50 g** de panko
- ☐ Huile d'olive
- ☐ Sel et poivre



PRÉPARATION

1. Nettoyer le gigot d'agneau : retirer l'os central en gardant l'os de présentation. Retirer l'excédent de gras sur la partie supérieure du gigot.

2. Une fois désossé, poivrer l'intérieur du gigot. Ficeler le gigot pour le refermer.

3. Faire dorer le gigot dans une poêle huilée bien chaude en prenant soin de faire dorer toute la surface extérieure du gigot. Il faut que la poêle soit bien chaude pour saisir la peau.

4. Disposer le gigot sur une grande feuille de papier sulfurisé et le badigeonner de concentré de tomate. Saler. Parsemer de branches de thym et des gousses d'ail d'une tête d'ail coupées en deux. Envelopper le gigot dans le papier sulfurisé et ficeler.

5. Filmer le gigot dans du film étirable. Envelopper le tout dans du papier d'aluminium.



Le film étirable permet de maintenir le jus de la viande dans le gigot pendant la cuisson. Le papier d'aluminium permet de répartir la chaleur du four uniformément sur toute sa surface.

6. Enfournier le gigot ainsi préparé pendant 7 heures à 70°C. Pour une cuisson parfaite, vérifier la température du gigot à l'aide d'une sonde: il doit être à 60°C au cœur.

7. Faire bouillir 2 litres d'eau salée à 20 g de sel par litre d'eau. Dans l'attente, éplucher les pommes de terre et les couper en quatre. Plonger les pommes de terre dans l'eau bouillante pendant 15 minutes.

8. Égoutter les pommes de terre. Dans un grand bol, arroser généreusement les pommes de terre d'huile d'olive et de panko. Mélanger grossièrement à la main pour répartir les ingrédients sur la surface des pommes de terre.

9. Transvaser les pommes de terre dans une plaque de cuisson et enfournier à 250°C pendant 20 minutes. Ajouter les gousses d'ail restantes et des branches de thym à mi-cuisson.

10. Retirer du gigot d'agneau son enveloppe d'aluminium, de film étirable et de papier cuisson. Enfournier en mode grill pendant 5 minutes à 250°C pour caraméliser le gigot. Servir aussitôt avec les pommes de terre bien chaudes.

CLUB
CASA LANONI