

CUISENEZ...

Gigot d'agneau à l'ail et au romarin



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Plat principal – facile



Ingrédients (pour 6 pers)

- 2 têtes d'ail Cuisinez...
- 1 gigot d'agneau
- 2 branches de romarin frais
- 1 c à soupe de gros sel
- Graisse d'oie ou de canard



Préparation de la recette :

1. Faire chauffer le four à Th 7/8.
2. Préparer le gigot en enlevant, à l'aide d'un couteau, le gras de la viande de façon à ce que la chair soit à vif.
3. Faire une pommade avec la graisse, l'ail écrasé, le romarin effeuillé et le gros sel. Faire pénétrer cette pommade dans la chair en massant le gigot.
4. Mettre au four et arroser tous les $\frac{1}{4}$ d'heure avec un mélange d'eau chaude et de graisse.

! Pensez à mettre au fond
du plat quelques gousses d'ail
Cuisinez... non épluchées