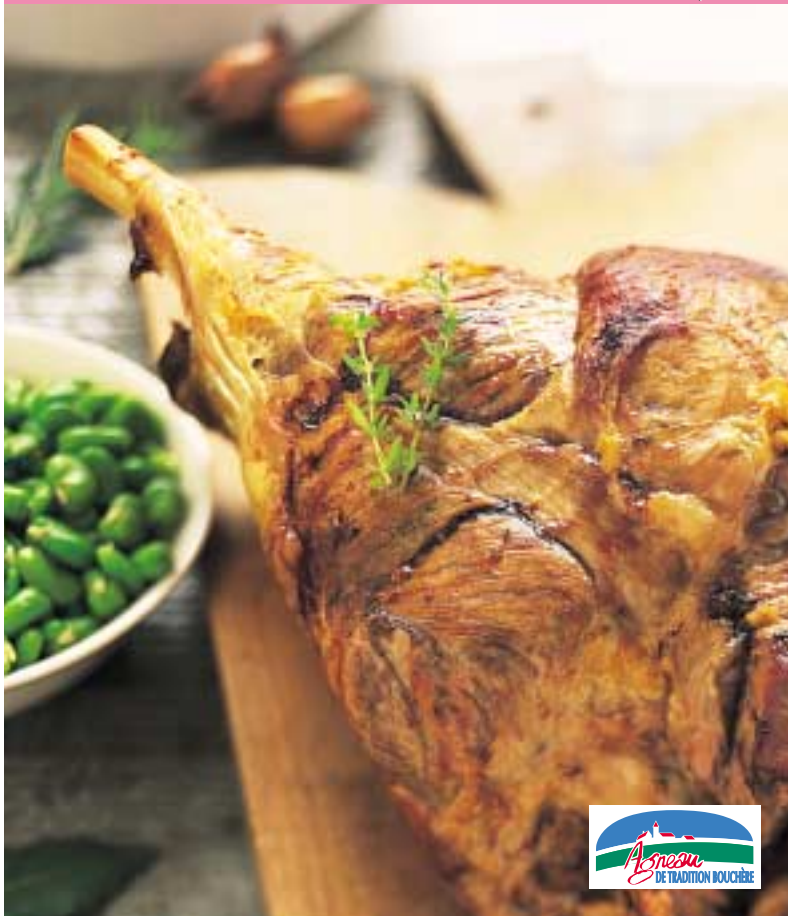


Gigot de 5 heures au confit d ail rose



INGRÉDIENTS
DE BASE
POUR 8 À 10
PERSONNES

1 gigot d'agneau
Le Baronnet
de 2,5 à 3 kg



5 têtes d'ail



1 gros oignon



NOS CONSEILS VIN

St Émilion ou
Lalande de Pomerol

GIGOT DE 5 HEURES AU CONFIT D'AIL ROSE

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5h40

*Ustensile : une grande marmite
et une cocotte épaisse en fonte*

Autres ingrédients :

3 branchettes de thym

2 feuilles de laurier - 2 clous de girofle

1 petit bouquet de persil - 3 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de cognac - 1 bouteille de

Loupiac (vin blanc liquoreux du Sud-Ouest)

Sel, poivre du moulin.

► Entourez l'os du gigot d'une solide ficelle pour faire office de poignée.

► Remplissez la marmite de 4 litres d'eau, ajoutez l'oignon coupé en 4 et piqué des clous de girofle, le thym, le laurier et le persil. Portez à ébullition pendant 20 mn pour que l'eau soit parfumée.

► Épluchez les gousses d'ail, laissez-les entières.

► À grande ébullition, plongez le gigot pour 15 mn, puis retirez-le à l'aide de la ficelle.

► Épongez soigneusement et faites-le revenir dans la cocotte avec l'huile, sur toutes les faces. Lorsqu'il est bien doré, flambez-le avec l'alcool.

► L'alcool éteint, retirez la cocotte du feu, entourez le gigot des gousses d'ail, arrosez avec la bouteille de vin, salez et poivrez.

► Fermez hermétiquement la cocotte, enfournez à feu très doux (150° C ou th 5) et laissez cuire pendant 5 heures sans ouvrir les bords. Pour mieux emprisonner la vapeur, vous pouvez luter avec un boudin fait de farine et d'eau.

IDÉE TERROIR

Pour ce plat de fête, remplacez le cognac par un marc de raisin et l'huile par de la graisse d'oie ou de canard.

PRÉCISION : l'ail, qui doit être très abondant, perd de son agressivité, une fois confit de la sorte.

Le gigot, lui est fondant, soyez attentif en le sortant de la cocotte.

www.le-baronnet.com