



Facile



8 personnes



30 min de préparation



35 min de cuisson

Gigot d'agneau en croûte



Suggestion:

Saint-Emilion Grand
Cru Château Fleur-
Cardinale 1999

Côtes du Rhône

Ingrédients

1 gigot de 2kg environ
4 tomates
4 rognons d'agneau
1 œuf
500g de pâte feuilletée
Huile
Beurre
Thym
4 gousses d'ail
1 cube de fond de veau
Quelques filets d'anchois
Sel, poivre blanc

Préparation

- 1 Retirez le quasi du gigot, parez-le sommairement, épluchez l'ail et piquez-le dans le gigot. Concassez les os grossièrement.
- 2 Chauffez le plat de cuisson et faites dorer le gigot préalablement salé et poivré. Ajoutez les os et faites rôtir le gigot aux trois quarts à feu vif pendant 15 minutes environ.
- 3 Coupez les rognons en petits dés. Emondez et épépinez les tomates. Coupez-les en petits dés.
- 4 Dans une poêle contenant de l'huile, faites saisir les rognons. Salez et poivrez. Faites revenir légèrement la concassée de tomates. Une fois le gigot cuit, laissez-le refroidir. Délayez le cube dans 20cl d'eau. Dégraissez le plat de cuisson du gigot et déglacez avec le fond. Laissez réduire de moitié. Passez au tamis et réservez.
- 5 Une fois refroidi, enveloppez le gigot avec la pâte feuilletée, passez-le à l'œuf battu et faites-le cuire 20 minutes à four moyen. Poivrez le jus à l'ébullition. Incorporez la concassée de tomates, les rognons, les anchois coupés en dés et servez accompagné du gigot en croûte.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez également accompagner le gigot d'agneau en croûte avec des légumes nouveaux, des flageolets ou un gratin de pommes de terre.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise

