



Facile



6 personnes



20 min de préparation



45 min de cuisson

## Gigots d'agneau de lait rôtis



**Suggestions:**  
Côtes du Rhône  
Cordbière

### Ingrédients

2 gigots d'agneau de lait  
12 gousses d'ail  
18 petites pommes de terre  
3dl de vin blanc  
Huile d'olive  
Sel, poivre

### Préparation

- 1 Salez et poivrez les gigots, mettez-les dans un grand plat allant au four légèrement huilé. Mouillez avec le vin blanc, ajoutez les gousses d'ail non épluchées, arrosez les gigots d'un filet d'huile.
- 2 Épluchez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les, rangez-les dans le plat autour de la viande et salez.
- 3 Mettez au four chaud 240°C (thermostat 8) pendant 45 minutes.
- 4 Servez les gigots découpés sur le plat de service chaud entouré de pommes de terre et des gousses d'ail. Déglacez le plat de cuisson avec 5cl d'eau chaude, grattez les sucs, ajoutez 50g de beurre en parcelles. Servez en saucière.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Il est important de choisir des petites pommes de terre afin qu'elles soient cuites en même temps que la viande. Si vous les jugez trop grosses, coupez-les en deux.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise