

PAR STÉPHANE ABADIE

GIGOT D'AGNEAU, GARNITURE PRINTANIÈRE ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 gigot d'agneau d'1,5 kg de la ferme de Vessy
- 15 cl de vin blanc sec de la région de Genève
- 2 oignons épluchés et coupés en quartiers
- 2 carottes coupées en rondelles
- 1 tête d'ail rose
- Thym, romarin, laurier
- Sel, poivre en grains
- Garniture
- Petites carottes, petits pois, navets nouveaux, asperges, fenouil
- Pommes de terre type Charlotte ou rattes du Touquet
- Pâte morte pour le lutage
- 125 g de farine
- 70 g d'eau

Préparation:

Confectionner la pâte morte. La couvrir d'un linge humide et la laisser reposer une heure.

Dans une cocotte, saisir le gigot sur chaque face avec un peu d'huile. Le réserver sur une planche.

Dans la même cocotte, faire revenir l'oignon, la carotte en rondelles et l'ail pendant quelques minutes. Déglacer avec le vin blanc.

Laver les pommes de terre et les inciser finement dans le sens de la largeur à intervalle régulier en veillant à conserver chaque pomme de terre entière.

Remettre le gigot dans la cocotte avec les herbes aromatiques et les pommes de terre. Refermer hermétiquement la cocotte en la lutant avec la pâte morte.

Cuire au four à 120°C durant 7 heures.

Une heure avant le service, éplucher les légumes de la garniture. Les cuire à l'eau bouillante salée et les refroidir dans l'eau glacée afin de conserver leur couleur.

Au moment du service, faire revenir les légumes avec le jus de cuisson du gigot. Déguster sans attendre.

