

Le gigot d'alpage de 7h

Agneau de 7h, à la cuillère, basse température ou encore slow food, les appellations pour ce plat fameux et délicat sont nombreuses. Cependant, le plus important est bel est bien le résultat final. Après 15 minutes de préparation et 7 heures d'attente, à saliver en regardant dans le four et à humer l'odeur qui se répand dans la maison, enfin il est temps de servir ce gigot et surtout, de le déguster. Le plat directement posé sur la table, à la bonne franquette, c'est à l'aide de deux cuillères qu'on le sert. Il est tendre, fond dans la bouche, est savoureux.... mmmmmhhh que c'est bon !!! Oui oui, Les Batoilles sont gourmandes... En bref, c'est une recette goûteuse, extrêmement facile à préparer et qui permet de passer du temps avec ses invités !

RECETTE

Pour 4 personnes – 15 min de préparation – 7 heures de cuisson

1,5 kg de gigot d'agneau avec l'os
3-4 échalotes
2 oignons rouges
2 càs d'huile d'olive
1 càc de piment d'Espelette
1 càs de sel
Poivre
8 belles carottes et/ou pourquoi pas d'autres légumes au vu du marché :)
2 feuilles de laurier
1 branche de thym
1 branche de romarin
30 cl de vin blanc sec
2 càs de fond de veau déshydraté et 50cl d'eau chaude

On fait comment ?

- Allumer le four sur 120°C
- Préparer un plat avec couvercle dans lequel votre gigot aura suffisamment de place :)
- Peler les échalotes et les oignons rouges et les émincer. Les mettre dans le fond du plat et les arroser d'huile d'olive.
- Mélanger le sel, le Piment d'Espelette et le poivre et frictionner le gigot, partout, avec cette préparation. Poser le gigot dans le plat.
- Peler les carottes, les tailler en bâtonnets, et les mettre dans le plat, autour du gigot.
- Ajouter le laurier, le thym et le romarin.
- Verser le vin blanc, et le fond de veau délayé dans 50cl d'eau chaude.
- Mettre le plat, fermé avec le couvercle, au four, pour 7 heures, à 120°C.
- On prépare les cuillères pour le service et on patiente, sans ouvrir le four, sans arroser le gigot...
- Une fois la cuisson terminée, vous pouvez retirer un peu de sauce du plat et la faire réduire quelques instants dans une casserole et même y ajouter un peu de crème. Mais ce n'est pas absolument nécessaire :)