

Gigot d'agneau aux fines herbes

Pour 6 personnes

1 petit gigot d'agneau (env. 1,6 kg)

Sel, poivre

2-3 gousses d'ail

Persil, thym et romarin hachés,
à raison de 2 c. à s.

50 g de pancetta

1 c. à s. d'huile d'olive

1,5 dl de vin blanc

1 c. à s. de moutarde mi-forte

Préparation

Essuyer le gigot avec du papier absorbant, saler et poivrer.

Hacher l'ail menu et mélanger avec les fines herbes.

Couper la pancetta en fines lames et ajouter aux fines herbes.

Préchauffer le four à 230°C.

A l'aide d'un couteau pointu, faire des entailles dans la viande et y introduire le mélange pancetta-fines herbes.

Mettre le gigot dans un plat huilé et glisser au four. Laisser rôtir pendant 10 minutes env., puis réduire la température à 180°C. Arroser avec la moitié du vin blanc et laisser cuire pendant 50-60 minutes en retournant la viande 2 ou 3 fois; arroser de temps en temps avec le reste de vin.

10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner la viande de moutarde.

Sortir le gigot du four et laisser reposer 5 minutes.

Passer le fond de cuisson au tamis.

Découper la viande, la dresser sur un plat et servir avec la sauce.

Accompagner par ex. de petits légumes et de pommes de terre nouvelles sautées.