

Gigot d'agneau des Abruzzes aux nouilles

Ingrédients pour 6 personnes:
*un gigot d'agneau des Abruzzes
d'un bon kilo; 6 tranches de lard
de poitrine, bien maigre, plutôt
épaisses, blanchies pendant quel-
ques minutes; 3 cuillerées à
soupe d'huile; 1 demi-verre de vin
blanc sec; 2 gousses d'ail non pe-
lées; encore quelques gousses
d'ail et un bouquet de romarin;
500 g de pulpe de tomates; 1 pin-
cée de persil haché et une autre
d'origan. Garniture: nouilles au
beurre et parmesan.*

Parer le gigot pour la cuisson. Faire pointer l'extrémité de l'os à l'extérieur et rabattre la viande de manière à former le manche. Le piquer de petits morceaux d'ail et d'aiguilles de romarin, l'attacher enfin avec une ficelle. Graisser une casserole avec la moitié de l'huile préparée, y déposer le gigot que l'on aura lui-même graissé avec l'autre moitié de l'huile, salé et abondamment poivré de poivre

du moulin. Ajouter les tranches de lard (si possible de porc frais). Faire dorer le gigot des deux côtés, déglacer avec le vin blanc, ajouter l'ail non pelé. Faire réduire, presque entière-ment, le fond de vin à feu vif,

ajouter la pulpe de tomates, le persil, l'origan, une pincée de sel et de poivre. Maintenir la cuisson à feu moyen pendant 20 minutes environ. Dresser, au milieu du plat de service très chaud, le gigot recouvert de lard et nappé de sauce. Servir en même temps les nouilles (dont on aura prévu la cuisson pour cet instant) avec le reste de la sauce.