

Gigot d'agneau

Ingrédients pour six personnes

1 gigot de 1 kg environ
¼ l de vin blanc sec
1 livre de pommes de terre
2 oignons
200 g de beurre
50 g de lard gras
6 cuil. à soupe d'huile
2 gousses d'ail
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à café de poivre blanc
1 cuil. à café de sucre
1 cuil. à café de romarin
2 feuilles de céleri
1 feuille de laurier hachée
1 brin de sarriette

Faire un mélange avec le sel, le poivre et le sucre et en frictionner la viande sur tous ses côtés. La frotter ensuite avec la gousse d'ail. Mêler le romarin et le laurier à l'huile et au vin dans un plat peu profond et y laisser mariner la viande une vingtaine de minutes. Egoutter puis passer au four préchauffé à 220°, et faire dorer sans matière grasse. Puis ajouter les oignons émincés et l'autre gousse d'ail finement hachée ainsi que la marinade. Couvrir et laisser mijoter environ ½ heure en arrosant de temps en temps. Eplucher et couper les pommes de terre en quartiers assez fins, ajouter le lard coupé en dés, la sarriette, le céleri, le beurre, et disposer le tout autour du gigot en arrosant avec sa sauce. Remettre au four environ ¼ d'heure avant de servir bien chaud.

