

Steaks de gigot à la provençale

Pour 4 personnes: 4 steaks de gigot d'agneau de 3 à 4 centimètres d'épaisseur; 2 dl de vin blanc sec; 2 gousses d'ail; 2 oignons; 1 clou de girofle; 1 feuille de laurier; 1 brin de romarin et 1 de thym; 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive; 1 cuillerée à soupe rase de sauce de rôti en poudre ou en pâte; 4 tomates; 1 cuillerée à soupe de persil finement haché; sel et poivre.

Mettez le vin blanc dans un bol; ajoutez-y un oignon finement haché, une gousse d'ail pressée, le girofle, le laurier, le thym et le romarin. Mettez les steaks de gigot à macérer dans cette marinade pendant six heures, en les retournant au bout de trois heures.

Avant de les mettre à cuire, égouttez soigneusement les tranches d'agneau, salez et poivrez-les. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y rissoler les steaks sur les deux faces; lorsqu'ils ont pris couleur, ajoutez le second oignon haché finement et la seconde gousse d'ail pressée. Passez

la marinade et arrosez-en la viande dans la poêle; laissez braiser pendant 30 minutes. Dix minutes avant la fin de la cuisson, concassez les tomates et ajoutez-les à étuver brièvement en compagnie de la viande. Quand l'agneau est braisé, retirez les steaks et réservez-les au chaud. Liez le fond de cuisson avec la sauce de rôti. Laissez cuire pendant 3 minutes, puis nappez les steaks dans le plat de service avec cette sauce provençale dont vous aurez préalablement rectifié l'assaisonnement. Saupoudrez le tout avec le persil et servez avec du riz ou des nouilles.