

GIGOT D'AGNEAU RAVOUX, DIT « DE SEPT HEURES »



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 3 kg de gigot d'agneau de lait non désossé (ou 2,5 kg désossé et ficelé)
- 6 à 8 gousses d'ail confit (facultatif)

MARINADE

- Mirepoix (1 carotte, 1 oignon, 1 branche de céleri taillés en gros dés)
- 1 gousse d'ail coupée en deux
- 1 bouquet garni (3 branches de thym frais, 3 feuilles de laurier)
- 15 g de poivre cinq baies
- 3 bouteilles de vin blanc sec (75 cl)
- 3 c. à soupe d'huile d'arachide

FOND D'AGNEAU :

- 1,5 kg d'os et de parures d'agneau
- 3 c. à soupe d'huile d'arachide
- Mirepoix (1 grosse carotte, 1 branche de céleri, 1 oignon moyen taillés en gros dés)
- 2 feuilles de laurier
- Quelques branches de thym frais
- Quelques brins de persil frais

Cette recette vous est proposée
par L'AUBERGE RAVOUX
www.maisondevangogh.fr

METHODE :

FOND D'AGNEAU :

La veille, préparez le fond d'agneau : disposez les os et parures d'agneau sur une grande plaque à rôtir légèrement huilée et faites-les colorer fortement au four à 200°C (thermostat 6) pendant une heure et demie en les retournant deux ou trois fois.

Dès que les os et parures sont uniformément brunis, transférez-les dans une marmite à fond épais et faites revenir les légumes en dés dans la plaque, puis jetez-les sur les os. Déglacez la plaque au vin blanc ou à l'eau en grattant bien le fond à l'aide d'une cuillère en bois pour récupérer tous les sucs de cuisson. Versez ce déglacage dans la marmite, puis mouillez d'eau froide à hauteur. Ajoutez le thym, le laurier et le persil. Amenez à ébullition, puis réduisez la flamme, couvrez partiellement et laissez mijoter trois heures et demie. Passez le bouillon au chinois dans une autre casserole, en foulant pour recueillir tous les sucs et réservez-en un litre pour le gigot. Le reste (environ 2,5 litres) se conservera au frais.

GIGOT :

Pendant que le fond d'agneau cuit, déposez le gigot dans un plat creux avec la mirepoix, l'ail, le bouquet garni et les cinq baies. Mouillez de vin. Brassez à la main pour que la viande baigne bien dans le liquide. Couvrez d'un film plastique et laissez mariner 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain, retirez l'agneau de la marinade que vous filtrerez dans une casserole. Réservez les légumes. Faites colorer le gigot dans l'huile très chaude en le retournant à l'aide d'une pince. Lorsqu'il est bien brun

sur toutes les faces, mettez-le dans une cocotte allant au four.

Préchauffez le four à 150°C (thermostat 3-4).

Faites dorer à bon feu la garniture de légumes dans la poêle ayant servi à colorer le gigot, en remuant souvent. Jetez les légumes rissolés sur le gigot puis mouillez avec la marinade et le fond d'agneau. Portez à ébullition, couvrez la casserole et mettez-la au four. Laissez cuire trois bonnes heures jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Sortez du four et laissez refroidir à température ambiante. Au besoin, laissez en attente au frais.

Sur une planche à découper, taillez le gigot en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur. Déposez-les sur le fond d'une cocotte et mouillez de sauce à mi-hauteur. Ajoutez si vous le souhaitez les gousses d'ail confit. Réchauffez 20 à 30 minutes à feu doux. Au moment de servir, présentez la viande dans sa cocotte.

