

Gigot de sept heures

Il y a des recettes mythiques en cuisine qui ont toujours fait partie de ma to-do list, qui est longue comme le bras. On peut y trouver le pâté en croûte, le saint-Honoré, la bouillabaisse...et le gigot de sept heures. Le point commun entre ces plats, outre le fait qu'ils représentent le fleuron de la gastronomie française, c'est qu'ils sont impressionnants. Ca me paraît soit trop compliqué, soit trop long, soit avec des ingrédients difficiles à trouver.

Bref, que des faux prétextes pour ne pas me jeter à l'eau, alors qu'en réalité, il suffit de suivre les instructions. Et pour le gigot de sept heures, en l'occurrence, la recette est on ne peut plus simple: il suffit de mettre le gigot au four pendant, attention, accrochez-vous bien...sept heures ! Dingue, n'est-ce pas ? Bien sûr, inutile de rester planté devant les fourneaux pendant la cuisson, vous pouvez aller vous promener ou même le faire cuire pendant que vous dormez !

[Imprimer](#)

Gigot de sept heures

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 7 hours

Temps total: 7 hours 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

- -1 gigot d'agneau de 2 kg environ
- -2 oignons
- -1 tête d'ail entière
- -4 grosses pommes de terre
- -15 cl de vin blanc sec
- -20 cl de bouillon de légumes
- -2 feuilles de laurier
- -1 pincée de thym séché
- -sel
- -poivre
- -1 filet d'huile d'olive

Instructions

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles épaisses. Disposez-les au fond d'un grand plat à gratin.
3. Salez et poivrez le gigot d'agneau puis faites-le dorer dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive. Posez-le sur le lit de pommes de terre.
4. Emincez les oignons et faites-les rissoler dans la même poêle, pendant 5 min. Assaisonnez de sel, poivre et thym, puis déglacez avec le vin blanc et le bouillon. Ajoutez les feuilles de laurier et les gousses d'ail entières, portez à ébullition puis versez dans le plat à gratin, autour de l'agneau. Froissez une grande feuille de papier sulfurisé et mouillez-le avec de l'eau froide. Recouvrez-en le gigot avant de le recouvrir de papier aluminium. Enfourez pour 7 heures à 150 °C
5. Dégustez bien chaud.

Astuce: cette recette peut aussi être réalisée dans une grande cocotte ovale allant au four.