

GIGOT D'AGNEAU SAUCE AU PORTO ET AU ROMARIN

INGREDIENTS

*Plat de résistance pour
6 personnes*

1 plat réfractaire

thermomètre à viande

marinade:

1 cc de moutarde

2 gousses d'ail, pressées

2 cs de romarin, haché

1 cs de thym, haché

quelques grains de poivre,

grossièrement écrasés

1/2 citron, jus

2 cs de porto

4 cs de crème à rôtir

gigot d'agneau:

1 gigot d'agneau

(1,8-2 kg), désossé, préparé par le boucher

crème à rôtir

sel

sauce:

30 g de beurre, ramolli

2 cs de farine

4 dl de fond d'agneau ou de bouillon de viande

4 dl de porto

2-3 brins de romarin

sel, poivre

1 pincée de sucre

romarin pour décorer



PREPARATION

1 Marinade: mélanger la moutarde, l'ail et les épices, incorporer le jus de citron et le porto, puis la crème à rôtir, mélanger soigneusement.

2 Eponger la viande avec du papier ménage, badigeonner de marinade à l'intérieur (à l'endroit où se trouvait l'os) et à l'extérieur. Fermer soigneusement et laisser mariner 1 à 2 jours au réfrigérateur.

3 Racler le reste de marinade ou tamponner le gigot avec du papier ménage. Rissoler uniformément 8 à 10 min à la poêle à feu moyen à vif dans le beurre à rôtir, jusqu'à obtention d'une belle croûte, saler.

4 Disposer le gigot dans le plat préalablement beurré. Cuire 2 1/2-3 heures dans le four préchauffé à 75 °C.

5 Sauce: mélanger le beurre et la farine, réserver au frais. Réduire le fond d'agneau (ou le bouillon) et le porto de moitié avec le romarin. Passer au chinois et remettre dans la poêle. Incorporer progressivement le mélange beurre-farine, porter à ébullition en battant au fouet. Réduire légèrement et assaisonner.

6 Couper le gigot en tranches fines, disposer sur des assiettes et garnir d'un filet de sauce et d'un peu de romarin.

Servir avec des nouilles, des spätzli ou du riz.