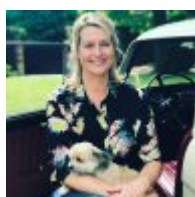


# GIGOT PRINTANIER



Par

**Luana Belmondo**

Dans

**Ep.04 - Luana cuisine des recettes printanières**

## INGRÉDIENTS :


- 1 petit gigot d'agneau
- 100 g de bacon en fines tranches
- 80 g de petits pois frais
- 3 artichauts violets
- 5 asperges vertes
- 4 petites carottes nouvelles avec leurs fanes
- 4 navets nouveaux
- 80 g de fèves écossés
- 1 citron
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 1 grosse carotte
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- Zeste de citron
- Sauge, persil, romarin,
- 1 gousse d'ail
- 4 oignons nouveaux
- Beurre


## RECETTE :


Notez cette recette !

1. Préchauffez le four à 190°C (th.6/7).
2. Mixez les herbes et le bacon. Ajoutez le zeste de citron, le vert des oignons nouveaux ciselé.
3. Entaillez le gigot d'agneau de part et d'autre puis glissez le hachis d'herbes et de bacon dans les incisions. Salez, poivrez.
4. À l'aide de ficelle de boucher, ficelez le gigot de façon à fermer les entailles.
5. Placez le gigot dans un plat ou sur la lèchefrite. Ajoutez une carotte coupée grossièrement, un oignon et la branche de céleri coupés en gros dés. Salez, poivrez. Arrosez d'un généreux filet d'huile d'olive. Versez le verre de vin blanc et un peu d'eau.
6. Enfournez pour 1h30.
7. Préparez les légumes : coupez les jeunes carottes et les oignons nouveaux dans le sens de la longueur. Nettoyez les artichauts poivrade (ASTUCE). Détaillez-les en lamelles dans le sens de la longueur. Coupez les extrémités des asperges vertes.
8. Faites revenir les carottes et les oignons dans une poêle avec une noisette de beurre et un

## PRÉPARATION :

 20 minutes

 90 minutes

 4 personnes

 Facile

fond d'eau. Salez, poivrez. Dans une autre poêle, faite revenir les asperges, les artichauts, les navets et les fèves dans de l'huile d'olive et un fond d'eau. Ajoutez les petits pois en fin de cuisson. Salez, poivrez.

9. Sortez le gigot, recouvrez-le de papier aluminium et laissez la viande se détendre quelques minutes avant de la trancher.
10. Filtrez les sucs de cuisson de la viande.
11. Servez les tranches de gigot accompagnées de sauce filtrée et des petits légumes nouveaux.