

Gigot d'agneau St Guillaume

Préparation : 30 mn, cuisson : 40 mn.

Pour 6 personnes.

Un gigot d'environ 1 kg 500; 2 foies de volailles; 50 g de veau; 50 g de porc; une tasse de mie de pain; thym, fenouil, romarin, deux gousses d'ail; sel, poivre noir fraîchement moulu; une grande feuille d'aluminium.

Désosser le gigot en laissant le manche. Hacher finement le veau, le porc, les foies de volailles. Mélanger avec la mie de pain trempée dans un peu de lait.

Saler, poivrer. Assaisonner l'intérieur du gigot. Le parsemer de quelques brins de thym, de fenouil, de romarin et étaler la farce.

Rouler alors le gigot, le frotter d'ail, le badigeonner d'huile, le saupoudrer avec le thym, le fenouil, le romarin. L'enrouler dans une grande feuille d'aluminium et le glisser à four bien chaud pendant 35 à 40 mn.

Vers la fin de la cuisson, ouvrir la feuille d'aluminium, laisser le gigot dorer de toute part. Avant de le découper, le laisser reposer, dans sa papillote, une quinzaine de minutes. Le disposer en tranches sur un plat de service, entouré de légumes (carottes nouvelles, haricots verts, petites pommes de terre).

Cette préparation s'applique aussi à l'épaule d'agneau.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.