

Gigot à la diable

Pour 4 personnes.

Un gigot d'agneau de 800 g env., 2 c à soupe d'huile, 2 gousses d'ail, 2 c à café de moutarde en poudre, une pincée de chili-powder, une c à café de cumin, sel et poivre, une grande feuille d'aluminium.

Frotter le gigot avec l'ail, le badigeonner d'huile. Le saupoudrer de chili-powder, de moutarde en poudre, de cumin, de sel et de poivre.

Placer le gigot à four chaud, enveloppé hermétiquement dans la grande feuille d'aluminium, pendant une demi-heure en moyenne ou 40 mn si vous préférez la viande plus cuite.

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.