

La recette de Maître Céram

Gigot d'agneau

Pour 6 Personnes :

Préparation : 15 min

Cuisson : 60 à 80 min

Ingrédients :

- 1 gigot d'agneau
- 800g de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- Beurre
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel ou fleur de sel (pour le petit côté craquant)
- Poivre



Préparation :

Préchauffez le four à 240° (th.8)

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés.

Déposez-les dans le fond de la cocotte à four Maître Céram, arrosez-les d'un filet d'huile, saupoudrez-les d'herbes de Provence et ajoutez un demi verre d'eau.

Piquez le gigot d'ail. Déposez quelques morceaux de beurre sur le dessus. Salez et poivrez la pièce de viande et saupoudrez légèrement d'herbes de Provence. Déposez-la au milieu des pommes de terre.

Fermez la cocotte et enfournez pendant 60 à 80 min selon la grosseur (piquez avec la pointe du couteau).

Grâce au couvercle, votre viande est arrosée tout au long de la cuisson. Cuite à cœur, elle reste fondante et moelleuse à souhait.

BON APPETIT !

