

## Gigot d'agneau en cocotte



Plat **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 2 h

*Présent dans toutes les cuisines du monde, l'agneau, par sa multitude de cuissons et de présentations, ravira les amateurs!*

### Ingrédients

- 1 gigot d'agneau - désossé et reconstitué par votre boucher
- 1 kg de carottes
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 verre d'eau
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri
- 5 cl d'alcool de mirabelle
- sel
- poivre
- 1 filet d'huile d'olive

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les carottes en julienne. Pelez, lavez et hachez finement les oignons, les échalotes et les gousses d'ail. Lavez la feuille de céleri.
- 2 Dans une sauteuse, faites revenir les légumes dans un filet d'huile d'olive avec le bouquet garni et la feuille de céleri pendant 5 bonnes minutes tout en remuant.
- 3 Au bout de ce temps déposez les légumes, bouquet garni et feuille de céleri compris, dans un plat allant au four et réservez!
- 4 Dans la sauteuse, remplacez les légumes par le gigot d'agneau et faites-le revenir de tous les côtés pendant 5 minutes. Lorsqu'il a pris une jolie couleur mettez-le sur son lit de légumes dans la cocotte allant au four. Salez-le et poivrez-le.
- 5 Versez le verre d'eau et l'alcool de mirabelles sur le gigot. Fermez la cocotte et mettez-la dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 2 heures. Pensez à arroser le gigot de temps en temps.
- 6 Lorsque le gigot est cuit, coupez-le en tranches et servez-le dans un plat accompagné de ses légumes. Présentez la sauce en saucière. Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

