

Le gigot d'agneau du causse confit durant sept heures. <http://www.molostoff-traiteur.com>

C'est une recette des plus faciles, qui ne demande que du temps...
Vous me direz que ce n'est plus de mode, mais je vous assure qu'elle vaut le temps de le prendre.

Choisir un beau gigot d'agneau du causse, le parer légèrement, le masser doucement dans un filet d'huile d'olive agrémentée de quelques herbes de Provence, d'un tour de poivre noir et de fleur de sel. Le saisir à feu vif sur toutes ses faces juste pour le faire croûter en surface.

Le déposer sur une garniture aromatique composée d'une brunoise de carottes, céleri vert, oignons ou quelques autres légumes type pané, navet et surtout de beaucoup d'ail en chemise.

Jusque là, vous l'avouerez, rien de bien difficile !

La suite est encore plus simple, il suffit de l'oublier sept heures au four à couvert juste chauffé à 100 petits degrés, 98 si vous voulez être précis.

Le moment le plus délicat de la recette est d'occuper ces sept heures, vous pouvez lire, dormir, danser, chanter, aller vous promener, boire un petit verre ou faire ce que vous voulez avec qui vous aimez.

Passez le jus de cuisson au chinois en le dégraissant bien pour ne conservez que les arômes que vous pourrez monter légèrement au beurre ou lier selon vos goûts. Ne tenter pas de le trancher, servez le à la grosse cuillère. La viande est confite comme un canard et fond dans la bouche.

Dolinebrune Vin d'une nuit Mas de Coulet

S.A.R.L MOLOSTOFF

Cuisine Centrale ZA de Pouchonet rue des Pommiers 30120 Avèze
SARL au capital de 16000.00 € SIRET 392 702 718 00033 Code APE: 5621Z
Tel : 04 67 73 39 69 Tel : 06 12 19 19 86 Email : joel.molostoff@wanadoo.fr

30.026.0002 CE