

La cuisson de notre agneau du Quercy (Gigot, Epaule ou carré)

Nombre de personnes :

Selon morceau

Temps de cuisson :

Selon poids

Ingrédients

- 1 gigot
- ou 1 épaule
- ou 1 selle

Etapes de la recette

Faites préchauffer au maximum votre four.

Mettez tel quel dans le plat et laissez cuire 20 mn la première livre et 10 mn les suivantes. Le thermostat est à 230°.

La cuisson terminée, retirez votre morceau d'agneau et déglacez votre plat avec un peu d'eau chaude.

Coupez la viande et réinstallez-la dans le plat déglacé. Mettez des morceaux de beurre sur la viande.

Salez, poivrez.

Remettez à nouveau 3 mn dans votre four encore chaud.

Le conseil de votre boucher

Le cas échéant mettez quelques gousses d'ail en chemise à côté de la viande. Les flageolets, haricots verts ou beurre accompagnent parfaitement l'agneau.

Partager sur

FACEBOOK