



Gigot d'agneau confit 7 heures et Légumes

Gigot d'agneau confit 7 heures / Légumes une recette proposée par Alan Geaam, chef des restaurants AG Les Halles, AG Saint-Germain-des-Prés et l'Auberge Nicolas Flamel à Paris et extraite de son livre de recettes paru en 2015.

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de gigot d'agneau,
6 disques de pâte feuilletée,
3 carottes,

2 rutabagas,
200 g de céleri,
200 g de pois gourmands,
6 abricots,
2 gousses d'ail,
laurier, thym,
clous de girofle,
vin blanc,
huile d'olive,
sel, gros sel, poivre, poivre concassé,
pousses de moutarde, feuilles de red chard,
jus d'agneau réduit



Procédure

Frotter le gigot d'agneau avec du gros sel et du poivre concassé. Le réserver deux heures à température ambiante. Puis le rincer et l'éponger. Dans une cocotte, faire dorer le gigot dans de l'huile d'olive sur toutes ses faces. Ajouter les gousses d'ail et laisser à peine blondir. Retirer le gigot et l'ail de la cocotte. Jeter l'huile et laver la cocotte avant d'y remettre le gigot en plaçant le côté bombé vers le bas avec l'ail, le laurier, le thym, les clous de girofle et du poivre.

Dans une casserole, verser le vin puis le porter à ébullition avant de le flamber. L'ajouter ensuite dans la cocotte avec l'agneau. Couvrir la cocotte et la placer dans le four à 120 °C. Laisser cuire le gigot pendant sept heures en le retournant une fois à mi-cuisson.

Avec une louche, récupérer le jus de cuisson de l'agneau et le mettre dans une casserole. Enlever le gras et laisser réduire jusqu'à obtenir un jus couleur caramel/brun. Ajouter un litre d'eau et porter quelques minutes à ébullition. Napper le gigot avec le jus.

Cuire les légumes à l'anglaise.

Tailler les abricots en 4 et les poêler au romarin. Préparer 6 disques de pâte feuilletée, les cuire au four.

Dans une assiette, placer un cercle dans lequel on posera de la chair de gigot d'agneau. Ajouter un disque de pâte par dessus. Ajouter les légumes et l'abricot. En décoration, ajouter quelques pousses de moutarde et des feuilles de red chard.

Verser au dernier moment du jus d'agneau réduit.

Crédit photos ©Alban Couturier

AG Les Halles

14, Rue Mondétour

75001 Paris

01 42 61 37 17

ag.leshalles@yahoo.fr

www.alangeaam.fr/