

GIGOT D'AGNEAU BRAISÉ DE SEPT HEURES

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 GIGOT D'AGNEAU DE 2,5 KG DESOSSÉ
1 POT DE MOUTARDE DE DIJON
150 G DE MIEL
3 TÊTES D'AIL
½ L DE JUS D'ORANGE
2 OIGNONS ÉPLUCHÉS
1 FEUILLE DE LAURIER
2 BRANCHES DE THYM
3 CUILLÈRE À CAFÉ D'ÉPICES RAS EL HANOUT

- FAIRE REVENIR LE GIGOT DANS UNE COCOTTE 5 MIN DE CHAQUE CÔTÉ.
- METTEZ TOUS LES INGRÉDIENTS DANS LA COCOTTE, COUVREZ.
- FAITES CUIRE TOUT DOUCEMENT PENDANT 7 HEURES.

VOUS POUVEZ LE SERVIR AVEC DU BOULGOUR

A SERVIR AVEC UN PAUILLAC, SAINT-EMILION OU UN PESSAC-LÉOGNAND

BONNE DÉGUSTATION