

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES



INGRÉDIENTS

1 gigot d'agneau de 2.5 kg
250 g de couenne
500 g de pommes de terre
200 g de carottes
300 g de petits oignons
30 cl de bouillon de boeuf
10 cl d'huile d'olive
10 cl de cognac
50 cl de vin blanc
1 bouquet garni

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 120°.

Epluchez et coupez les oignons et les carottes en morceaux, ainsi que les pommes de terre.

Salez et poivrez le gigot, faites le dorer dans une cocotte avec l'huile d'olive.

Tapissez de couenne un plat allant au four, déposez-y le gigot, disposez autour les carottes, les oignons et les pommes de terre.

Ajoutez le reste des ingrédients, un tour de sel et de poivre.

Enfournez pendant 7 heures et arrosant régulièrement le gigot avec le jus de cuisson et de l'eau chaude.

Régalez vous !