

Gigot d'agneau à la provençale

Ingrédients :

1 gigot d'agneau, 6 tomates, 6 oignons, 2 poivrons, 3 poireaux, 1 gousse d'ail, 1/2 l. de bouillon, 1 bouquet garni, huile d'olive, beurre, romarin, poivre, sel.



- *Introduire la gousse d'ail à la naissance du manche de gigot, dans un plat de cuisson, enduire le gigot d'huile, le saupoudrer de romarin et de poivre, un peu de sel, couper les légumes en julienne.*
- *En four chaud, le faire dorer de tous cotés.*
- *Ajouter les légumes, le bouquet garni et le bouillon.*
- *En four à thermostat 6-7, faire cuire de 1 heure 15 à 1 heure 30 selon gabarit du gigot, en arrosant souvent du jus de cuisson.*