# Gigot d'agneau

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 30 min |
| Temps de cuisson | 3 h |
| Portions | 4 |
| Appareil | Combair SE à partir de 2015 |

## Préparation

4 navets, ou panais

4 carottes

1 céleri-rave, de petite taille, env. 500 g

15 pommes de terre, de petite taille

2 oignons

3 gousses d'ail

Laver et éplucher les navets, les carottes et le céleri-rave. Couper le céleri-rave en huit, les carottes en 3 et les navets en quatre. Peler les gousses d'ail, puis les écraser. Eplucher les oignons et les couper en quatre. Laver les pommes de terre et les mélanger aux légumes préparés.

1 bouquet garni, persil, thym, laurier, romarin

1 Gigot d'agneau, haut de cuisse, désossé et divisé en 2 morceaux

4 de clous de girofle, entiers

Sel

de poivre

Mettre la moitié des légumes dans une cocotte, placer le bouquet garni au centre, poser le gigot d'agneau par-dessus. Répartir le reste des légumes autour du gigot et ajouter les clous de girofle. Saler et poivrer.

1 bouillon cube, bouillon de poule

1 l d'eau

3 cs de miel

Porter l'eau à ébullition, ajouter le bouillon cube et le miel. Verser le tout sur le gigot. Remplir la cocotte d'eau à hauteur de tous les ingrédients (env. 3-4 l).

Enfourner sur la grille au niveau 1 dans l'espace de cuisson, à froid. Cuire.

**Air chaud humide 160 °C pendant 3 h**

## Conseils

Il est possible d’adapter les légumes selon la saison.

## Accessoires

Cocotte/plat à rôtir ovale d’une contenance d’env. 9 l, p. ex. de la marque Le Creuset

Grille

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |