

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 gigot d'agneau
- 1 carotte
- 2 oignons
- 1 bouquet de menthe
- Mesclun
- PM huiles d'olives

Gratin :

- 5 à 6 pommes de terre
- ½ L de crème liquide
- 15 gr de sel
- 5 gr de piment Espelette
- 8 gr d'ail semoule

Petits légumes :

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 4 tomates
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail



PREPARATION

Désosser le gigot, badigeonner la viande (avec huile d'olive, quelques feuilles de menthe, sel et une gousse d'ail écrasée) et réserver la viande au frais. Dans une casserole, faire revenir les oignons, carottes taillés grossièrement. Ajouter les os jusqu'à la première coloration et ajouter 3 litres d'eau montée à ébullition et laisser frémir 2h. A mi-cuisson, ajouter la menthe. Puis, retirer les os, mixer et passer au chinois.

Couper les pommes de terre en fines lamelles et verser le mélange crème liquide, sel, ail semoule, piment. Cuire 20 min à 180°C.

Tailler les légumes en dés, faire revenir aubergines, courgettes, oignons, tomates, ail, assaisonner. Laisser mijoter 15 min.

Cuire le gigot à 220°C environ 30 min en l'arrosant avec le jus préparé avant.

Pour le dressage prendre un cercle, mettre une couche de gratin, puis de légumes et des fines tranches de gigot, quelques feuilles de mesclun et arroser avec le jus.