

Recette gigot d'agneau de lait confit aux herbes

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 2h30

Niveau de la recette : Très Facile

Ingrédients de la recette de gigot d'agneau de lait confit aux herbes pour : 4 personnes

1 épaule agneau de lait de 700 g environ

Romarin

Thym frais

Laurier

Huile de tournesol ou neutre

4 carottes

3 pommes de terre

2 navets



Préparation de la recette de gigot d'agneau de lait confit aux herbes

Epluchez et coupez les légumes, placez-les dans un plat allant au four. Arrosez l'épaule d'agneau de lait d'huile végétale, tournesol, ou isio4. La déposez dans le plat avec les herbes (suffisamment quand même) : thym frais, laurier émiétté, romarin cisé et en petits morceaux. En glisser sous les morceaux de chair par exemple pour que le morceau entier ait bien la saveur. Pas de sel ni de poivre.

Enfournez à four chauffé à 150 degrés, pendant 2 h30.

Retourner le morceau de viande à mi-cuisson.

Cuisson finie, ne pas le découper tout de suite, attendre un peu.