



## RECETTE

### GIGOT D'AGNEAU AUX CÈPES

du DOMAINE DE BEAURENARD



#### Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 gigot d'agneau
- 600 gr de cèpes frais
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de thym ( ou herbes de Provence)
- Huile d'Olive
- 1 belle cuillère à soupe de gros sel

1- Préchauffer votre four à 250 °C

2- Préparer un plat allant au four, pour avoir une viande bien dorée.

3- Nettoyer les cèpes soigneusement puis en couper 3 en fines lamelles (environ 3 mm) et réserver les autres.

4- Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faire colorer rapidement les cèpes que vous venez de préparer. Ils finiront de cuire au four.

5- Insérer les sous la peau du gigot. Au besoin vous pouvez entailler le gigot en porte feuille et y glisser les cèpes et refermer à l'aide de cure dents ou de ficelle de cuisine (selon votre préférence)

6- Badigeonner généreusement le gigot d'huile d'olive. Saupoudrer de gros sel et bien le répartir sur tout le gigot puis répéter l'opération avec le thym (préalablement effeuillé)

7-Déposer le gigot ainsi préparé dans le plat. Ajouter 2 à 3 gousses d'ail au fond du plat ou si vous préférez piquer le gigot d'ail mais cela risque de masquer le goût délicat des cèpes.

8- Enfourner pour 45 mn à 180 °C pour une viande bien rosé à cœur. Vous pourrez prolonger la cuisson si vous préférez cette viande plus cuite.

9- Profiter du temps de cuisson pour couper les cèpes restants en fines lamelles et de débiter la cuisson juste avant de sortir la viande du four.

Les cèpes ne cuiront pas plus de 3 à 4 mn.

10 - A la sortie du four envelopper votre plat de papier aluminium pour permettre au gigot de rendre son jus et terminer en même temps la cuisson des cèpes.

Votre plat est prêt vous pourrez le déguster avec un écrasé de pommes de terre ou de gnocchi, le tout accompagné du Domaine de Beaurenard, Châteauneuf-du-Pape 2013

