

Gigot d'agneau au romarin, à l'ail et la moutarde et gratin



Plat principal pour 10 personnes



30 minutes



85 minutes

INGRÉDIENTS

- 10 gratins des pommes de terre Aviko à la crème et l'emmental
- 4 kg de gigot d'agneau (désossé et lié)
- 5 gousses d'ail en fines tranches
- 5 brins de romarin
- 125 g de beurre
- 1 kg de haricots verts
- 1,5 carotte en fines tranches
- 375 g de gruyère râpé
- 5 cs de moutarde à l'ancienne
- 10 cs de miel
- 2 cs d'huile d'olive
- 3 échalotes finement hachées
- Noix de muscade (fraîchement râpée)
- 2-3 cc de vinaigre blanc
- Plat à rôtir, plaque de four recouverte de papier sulfurisé

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C. Faites des entailles de 2 cm dans le gigot d'agneau à l'aide d'un couteau pointu et insérez-y l'ail et des touffes de romarin. Déposez le gigot dans le plat à rôtir, salez et poivrez.

Répartissez la moitié du beurre, en noisettes, sur la viande et faites rôtir le gigot d'agneau pendant 50-60 minutes à four chaud. Pendant ce temps, cuisez les haricots verts 6 minutes (cuisson « al dente ») dans l'eau salée. Égouttez les haricots vers dans une passoire et laissez-les refroidir. Placez-les éventuellement dans de l'eau glacée pour éviter que la cuisson se poursuive.

Déposez les gratins sur la plaque de four. Disposez les rondelles de carotte dessus et parsemez de fromage et de poivre au goût.

Retirez le gigot du four. Augmentez la température du four à 220 °C. Enfournes les gratins et faites-les dorer 25 minutes.

Mélangez la moutarde au miel pour confectionner la laque. Badigeonnez-en le gigot d'agneau. Enfournes et cuisez encore 10-15 minutes. Retirez la viande du four et laissez-la reposer sous du papier aluminium.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faites-y revenir l'échalote pendant 1 minute. Ajoutez les haricots verts avec le reste du beurre. Faites cuire les légumes pendant 5 minutes. Assaisonnez avec la noix de muscade, salez et poivrez. Aspergez de vinaigre et mélangez.

Disposez le gigot sur une planche avec les gratins. Coupez la viande en belles tranches et servez avec les haricots verts.

Variante : le gigot d'agneau peut également être préparé au barbecue (avec un couvercle).