

GIGOT D'AGNEAU À L'AIL ET AU ROMARIN LAQUÉ AU MIEL



INGREDIENTS

- 1 gigot d'agneau d'environ 1,6kg
- 2 branches de romarin
- 5 gousses d'ail
- 4 c. à s. de miel
- 6 cl de vin blanc
- huile d'olive, sel, poivre

PRÉPARATION

- 1. Écraser les gousses d'ail, les mélanger avec l'huile d'olive et le romarin finement haché.
- 2.Enduire entièrement le gigot avec l'huile d'ail et de romarin en le massant, le saler et le poivrer, le disposer sur une grille, elle-même posée dans un plat à four, verser 25 cl d'eau dans le plat et cuire 15 minutes au four à 240 °C. Baisser la température à 180° C (Th. 6), verser le vin blanc dans le plat et poursuivre la cuisson à 180° C, de 10 à 15 minutes de cuisson par 500 g, selon le degré de cuisson souhaité.
 - 3. Badigeonner le gigot de miel 10 minutes avant la fin de la cuisson.
 - 4. Accompagnez-le de vos légumes de saison préférés.

