

GIGOT D'AGNEAU A LA CREME D'AIL

PAR L'AUBERGE DU DOMINICAIN A MONTREAL



INGREDIENTS

15 Gousses d'ail
50 cl de Crème liquide
1 Gigot d'Agneau du Pays Cathare de 3 kg avec os
20 cl de Lait
Sel / Poivre

RECETTE POUR LA CREME

Dans une casserole, faites bouillir doucement dans 20 cl de lait, 10 gousses d'ail, après avoir enlevé le germe de chaque grain.

Quand l'ail est bien ramolli (environ 10 minutes), égoutter et passer au mixer pour en faire une pâte.

Mélanger avec la crème liquide et faire tiédir.

Rectifier l'assaisonnement.

RECETTE POUR LE GIGOT

Enfournez votre gigot d'agneau du Pays Cathare salé et poivré, à four chaud. Mettez des gousses (grains) d'ail non épluchées tout autour. Arrosez d'un filet d'huile et ajoutez un fond d'eau, à renouveler si nécessaire.

Servir chaud, tranché, nappé de crème d'ail. Le temps de cuisson du gigot dépend du fait que l'on aime la viande + ou – cuite.

(3 kg avec os à cuire pendant 1 heure)

VIN CONSEILLE Domaine Rose & Paul AOP mis en bouteille par Gilles FOUSSAT
vigneron récoltant à ARZENS