

Gigot d'agneau à la Richelieu

Pour 8 personnes.

Préparation : 50 mn, cuisson du gigot : 10 à 15 mn par livre de viande, cuisson des légumes : 1 h 20 environ.

1 gigot d'agneau d'environ 2 kg 500, 3 petites gousses d'ail, 150 g de beurre, 750 g de petits pois très fins frais et écosés, 1 oignon, 125 g de lard de poitrine fumé, 1/2 c à soupe de sucre en poudre, 8 petites tomates fermes, 1 pincée de romarin émietté, 750 g de petites pommes de terre nouvelles, 1 bouquet de persil, sel fin, poivre.

Découper le lard fumé en tout petits lardons ; faire chauffer 40 g de beurre dans une cocotte ; mettre les lardons dans ce beurre chaud ; les laisser rissoler, puis ajouter les petits pois ; couvrir la cocotte et laisser étuver, sur feu très doux, pendant 20 mn.

Eplucher alors l'oignon ; l'émincer (le couper en lamelles fines) et l'ajouter, ainsi que le sucre en poudre, du sel et du poivre, à la cuisson des petits pois.

Couvrir la cocotte avec une assiette emplie d'eau pour maintenir un milieu humide et poursuivre la cuisson, sur feu doux, pendant environ 1 heure.

Faire chauffer le four (température élevée).

Eplucher les gousses d'ail ; les fendre en petits éclats, si nécessaire ; les piquer dans le gigot ; introduire l'une d'elles à la naissance du manche (dans la « souris »).

Beurre copieusement le gigot ; le saler et le poivrer ; le disposer sur un plat et le mettre à cuire, dans le four chaud, de 50 mn à 1 h 15, selon les goûts des convives.

Faire fondre environ 40 g de beurre à la poêle ; couper les tomates en deux ; les mettre dans ce beurre chaud ; bien les saler et les poivrer ; les saupoudrer d'un peu de romarin émietté ; couvrir et laisser mijoter à feu doux.

Eplucher les petites pommes de terre nouvelles ; les laver ; couper les plus grosses en deux si elles sont de taille inégale.

Faire fondre le reste de beurre dans un sautoir ; y verser les petites pommes de terre et les laisser bien rissoler, en secouant parfois le sautoir afin qu'elles n'attachent pas (éviter d'utiliser un instrument pour les remuer pour éviter de les écraser).

Faire chauffer un grand plat de service ; rincer et égoutter le persil ; le hacher finement.

Lorsque le gigot est cuit à point, le découper en tranches et le dresser au centre du plat préparé ; l'entourer avec les petits pois, les tomates et les pommes de terre ; saupoudrer la garniture de légumes de persil haché ; servir très chaud.

Recette proposée par



Toque Blanche - Logiciel

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.