

## Gigot d'agneau à la broche

Pour 6 personnes.

Préparation : 25 mn, marinade : une nuit, cuisson : 1 h 20 mn.

Un gigot d'agneau, un demi-litre de vin blanc d'Alsace, un peu d'eau, un oignon, 3 gousses d'ail, thym, persil, laurier, un peu d'huile, sel et poivre, une feuille d'aluminium.

Préparer une marinade avec le vin légèrement étendu d'eau, l'oignon et l'ail coupés en tranches, thym, persil, laurier, sel et poivre. Y mettre le gigot à mariner le soir. Le retourner deux ou trois fois avant la nuit et de même le lendemain matin.

Egoutter le gigot, le plonger dans un linge blanc. Le piquer, çà et là, de fins lardons. L'envelopper dans une feuille d'aluminium préalablement huilée. Passer à la broche et faire rôtir. En fin de cuisson, retirer la feuille d'aluminium et laisser bien dorer.

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.