

## Le gigot d'agneau aux cerises

Pour 6 personnes.

1 gigot d'agneau, 100 g de beurre, farine, 1 oignon, sel, poivre, 1 ou 2 bocaux de cerises au jus.

Marinade : 3 c d'huile, 2 oignons, 1 carotte, persil, 1 feuille de laurier, 1 brindille de thym, 1 gousse d'ail, poivre en grains, sel, 2 c de vinaigre, 1/2 bouteille de vin blanc.

Préparer une marinade : chauffer 3 cuillerées d'huile, ajouter 2 oignons et une carotte finement coupés de même que du persil, une feuille de laurier, une brindille de thym, une gousse d'ail, du poivre en grains et du sel. Faire cuire à feu doux en remuant sans cesse pendant 15 minutes. Mouiller alors avec 1/4 de litre d'eau, 2 cuillerées de vinaigre et faire mijoter doucement pendant ½ heure. Ajouter enfin le vin blanc 1/2 bouteille, et laisser refroidir complètement.

Mettre un gigot d'agneau dans un plat profond et le couvrir avec la marinade. Le laisser dans ce liquide pendant 2 jours en le retournant plusieurs fois.

Avant de cuire la viande, l'essuyer soigneusement; la faire roussir de tous côtés dans 100 g de beurre bien chaud. Ajouter un oignon coupé en quatre, du sel du poivre et arroser de temps en temps avec un peu de marinade tamisée.

Quand la viande est cuite à point, enlever l'oignon et faire épaissir la sauce avec un peu de farine délayée dans 1/2 tasse de jus de cerises. La sauce doit être bien poivrée. L'adoucir si c'est nécessaire avec un peu de sucre. Servir le gigot découpé avec un ou deux bocaux de cerises réchauffées dans un peu de jus et des croquettes de pommes de terre.

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.