

Gigot de mouton bouquetière

Pour 4 personnes.

1 kg de gigot de mouton, 300 g de carottes, 300 g de petits pois, 300 g de haricots verts, 4 tomates, 100 g de pointes d'asperges en conserve, 4 fonds d'artichauts en conserve, 4 oignons, 2 jaunes d'œufs, 2 gousses d'ail, 200 g de beurre, 1/2 citron, du sel, du poivre, du thym, du laurier, du sucre, 1 dl de crème.

Parer le gigot, le piquer d'ail et l'assaisonner.

Le faire colorer au beurre, puis rôtir au four avec deux oignons et une carotte émincés. Y ajouter thym et laurier.

Faire cuire séparément à l'eau salée les carottes, les petits pois et les haricots verts. Les égoutter et les faire chauffer avec du beurre, de l'oignon haché et rectifier l'assaisonnement. Ajouter une pincée de sucre aux petits pois et aux carottes.

Faire chauffer les pointes d'asperges et les fonds d'artichauts dans leur cuisson.

Préparer la sauce mousseline. Faire monter les jaunes d'œufs sur feu doux avec un filet d'eau. Y ajouter, petit à petit, 100 g de beurre fondu, le jus d'un demi-citron, la crème battue, du sel et du poivre. Dresser le gigot sur le plat de service et l'entourer des différents légumes et des fonds d'artichauts garnis d'une tomate grillée et de pointes d'asperges.

Napper celles-ci avec la mousseline et le gigot avec le jus de cuisson.



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.