

Gigot de mouton avec laitues et céleris braisés

Pour 4 personnes.

1 gigot d'un kilo environ, 2 laitues, 2 pieds de céleri blanc, 3 oignons, 100 g de beurre, 2 gousses d'ail, du sel, du poivre, du thym, du laurier, du persil haché.

Parer le gigot, le piquer d'ail et l'assaisonner de sel et de poivre. Le faire colorer à feu vif dans du beurre et le mettre à cuire au four avec un oignon émincé, du thym et du laurier.

Nettoyer les légumes et les faire blanchir séparément à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les couper en deux. Hacher deux oignons et les faire revenir dans du beurre. Y placer les pieds de céleri, mouiller avec un peu d'eau et laisser cuire avec couvercle à feu doux une vingtaine de minutes (ajouter un peu d'eau de temps en temps). Placer les céleris et leur cuisson dans la casserole contenant le gigot, ainsi que les laitues soigneusement égouttées. Terminer la cuisson.

Mettre la viande sur le plat de service et la napper avec son jus de cuisson. L'entourer de légumes et servir avec des pommes parisiennes sautées au beurre. Garnir de persil haché.

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.