

## Gigot pascal

Pour 6 à 8 personnes.

Un beau gigot de 2 kg environ, 1 ananas de bonne taille (1,5 kg environ), 2 carottes, 2 oignons, 1 verre à moutarde de cognac, sel, poivre, 100 g de beurre, 1,5 kg de pommes de terre nouvelles, huile.

Peler l'ananas, en enlever les yeux. L'ouvrir en deux et retirer le centre qui est dur. Couper en tranches, puis en morceaux.

Soulever la peau du gigot d'abord en glissant un couteau, puis, avec les doigts et quand toute la peau du gigot est soulevée, glisser des morceaux d'ananas. Ficeler le gigot pour enfermer l'ananas.

Dans une grande cocotte, mettre la moitié du beurre et faire dorer le gigot. L'enlever ensuite de la cocotte.

Mettre les carottes coupées en rondelles, les oignons coupés en lamelles. Couvrir et laisser à petit feu 10 minutes.

Remettre alors le gigot dans la cocotte, jeter le cognac enflammé dessus. Couvrir rapidement. Saler, poivrer.

Laisser cuire à cocotte couverte, en arrosant de temps en temps, une petite heure.

Dans une poêle, mettre le reste du beurre et faire dorer l'ananas que l'on posera sur un plat sous le gigot. On entourera de pommes de terre cuites à la vapeur et dorées dans de l'huile.



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.