



# Gigot d'agneau aux figues braisé au vin rouge



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 20 min

 Temps actif: 40 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 6 personnes

**1.5 kg** gigot d'agneau suisse  
sel  
poivre du moulin  
**3 cs** huile d'olive  
**2** feuilles de laurier  
**1 branche** romarin  
**1 bouquet** origan  
**2** gousses d'ail  
**200 g** échalotes  
**6** figues séchées  
**3.75 dl** vin rouge  
**200 g** carottes  
**3** céleri-branche

## Valeurs nutritives

1 portion (sans polenta) contient env.:

**420** kcal  
**39 g** de protéines  
**15 g** de glucides  
**21 g** de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

## Bon à savoir

Si tu cuisines un gigot sans os, la durée de cuisson sera plus courte d'env. 30 minutes.

## Préparation

- 1** Faire chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse et bien saisir le gigot d'agneau de tous côtés. L'Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 2** Hacher grossièrement les fines herbes, peler l'ail et le couper en lamelles. Etaler uniformément la préparation sur l'agneau et dans un four préchauffé à 200° C, faire rôtir à 180° C entre 60 et 80 minutes. Peler les échalotes et selon leur grosseur, les laisser entières ou les couper en quatre, puis couper les figues en petits dés. Après 10-15 minutes, ajouter le vin rouge, les échalotes et les figues, et verser de temps en temps du jus de cuisson sur la viande.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



**La différence est là.**

3 Pendant ce temps, peler les carottes et parer le céleri branche, puis les couper en gros dés et les ajouter à l'agneau 20 minutes avant la fin de la cuisson.

4 Laisser reposer le gigot 5-10 minutes, le couper en tranches en le détachant de l'os et servir avec la sauce et les légumes braisés.

Servir avec une polenta.

**Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.**