


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.



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, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.