


Gigot d'agneau aux figues braisé au vin rouge

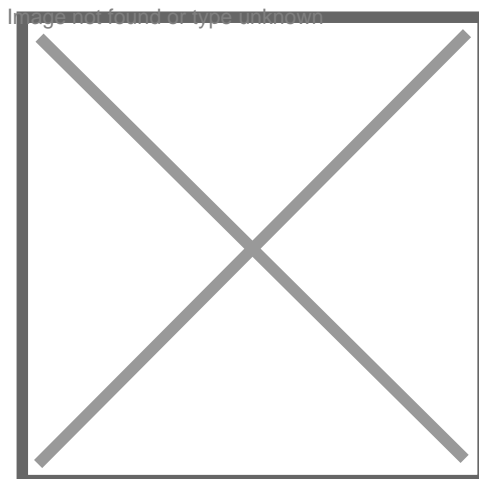


La différence est là.

 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.
- 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.