



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Gigot d'agneau aux 40 gousses

Voici une recette que je fais assez souvent car elle est toujours appréciée et même réclamée !! J'ai servi ce gigot avec des frites et une salade d'automne dont je vous donnerai la recette d'ici peu. On peut laisser les gousses d'ail en chemise, moi je préfère les éplucher.



INGRÉDIENTS : 6 personnes

1 gigot d'1,8 - 2 kg
40 gousses d'ail (environ 3 têtes)
50 g de beurre
2 feuilles de laurier

PREPARATION :

Préchauffer le four à 220°C.

Eplucher les gousses d'ail. Mettre le gigot dans un plat. Le badigeonner de beurre. Saler et poivrer. Parsemer de feuilles de laurier.

Verser 20 cl d'eau dans le fond du plat, ajouter les gousses d'ail, enfourner.

Faire cuire 15 minutes par livre en arrosant régulièrement le gigot de son jus de cuisson.

Laisser le gigot reposer 10 minutes dans le four éteint avant de servir.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>