

### Gigot rôti à la menthe fraîche

8 à 10 personnes **préparation** : 15 mn **cuisson** : 1 h 10 (15 mn par livre)  
**Ingrédients** : 1 gigot de 2 kg à 2 kg 2—3 gousses d'ail—2 branches de menthe fraîche—100 g de beurre—1 tasse à thé de bouillon—sel—poivre—cresson.

Allumer le four, thermostat 8. Éplucher les gousses d'ail, en couper une en 3 ou 4 éclats et piquer le gigot avec, hacher grossièrement les autres. Laver et essuyer les branches de menthe, les effeuiller, les mettre avec l'ail au mixeur, ajouter 40 g de beurre en petits morceaux, saler, poivrer, mixer pour obtenir une préparation lisse et homogène, en enduire complètement la viande.

Embroscher le gigot ou le placer dans un plat beurré et glisser au four. Faire fondre le reste de beurre et en arroser le gigot en cours de cuisson.

Lorsque le gigot est cuit, placer le sur le plat, décorer avec le cresson, tenir au chaud dans le four éteint et ouvert. Déglacer le plat de cuisson ou la lèche-frite avec le bouillon chaud, verser dans la saucière. Servir le gigot très chaud.

### Gigot d'agneau en persillade

6 à 8 personnes **préparation** : 20 mn  
**cuisson** : 1 h

**Ingrédients** : 1 gigot de 2 kg—1 oignon—1 échalote—4 gousses d'ail—1 branche de thym—2 cuillères d'huile—1 cube de bouillon de volaille.

**Pour la persillade** : 200 g de pain de mie—3 gousses d'ail—1/2 bouquet de persil et de basilic—100 g de beurre mou.

Étaler quelques os d'agneau concassés sur la lèche-frite avec l'oignon, l'échalote, 1 gousse d'ail, le thym. Piquer le gigot d'éclats d'ail. Faire saisir le gigot à la poêle avec un peu d'huile de tous cotés puis le faire cuire au four (thermostat 7 = 200°C) sur les os et la garniture pendant 1 heure. Le laisser reposer à la sortie du four au moins 10 mn.

Dégraissier la lèche-frite puis verser 1.5 dl d'eau mélangée à un bouillon de volaille. Faire réduire le jus. Dans une jatte, mélanger le beurre ramolli avec le pain de mie, les gousses d'ail blanchies puis hacher le persil et le basilic finement. Étaler la persillade sur le gigot. Passer sous le gril du four quelques minutes et servir aussitôt avec le jus chaud en saucière.



### Gigot à la crème d'ail

8 à 10 personnes **préparation** : 15 mn **cuisson** : 1 h  
**Ingrédients** : 1 gigot 2 kg à 2 kg 2—500 g d'ail épluché—1 plaquette de concentré de volaille—1 dl de crème fraîche—2 cuillères à soupe d'huile d'olive—sel—poivre—thym—6 tranches de pain de campagne.

Assaisonner le gigot en le frottant avec un mélange fait de sel, de poivre et de thym effeuillé. Posé le dans une cocotte et, dans 1 dl d'huile d'olive chaude, laisser colorer sur toutes les faces.

Pendant ce temps, faire fondre le concentré dans 1/4 de litre d'eau chaude; en prélever 1.5 dl et le verser sur la viande, ajouter l'ail. Couvrir et laisser cuire environ 55 mn. Remuer de temps en temps et retourner la viande. Retirer le gigot et le garder au chaud sur le plat de service.

Mettre la crème dans la cocotte, amener à ébullition, la maintenir 1 à 2 mn, retirer du feu, passer au mixeur puis passer au chinois, maintenir au chaud au bain marie. Tartiner les tranches de pain avec cette purée. Les faire gratiner au four chaud (260°, th 8-9). Les arroser d'huile d'olive au sorti du four et servir aussitôt avec le gigot découpé et la crème d'ail en saucière.

### Baron d'agneau à la boulangère

20 à 25 personnes **préparation** : 20 mn **cuisson** : 2 heures  
**Ingrédients** : 1 baron d'agneau de 6 kg—2.5 kg de pommes de terre—4 gousses d'ail—150 g de beurre—1 l de lait—1/2 l de bouillon de bœuf—4 cuillères à soupe de moutarde forte—sel—poivre—feuille d'aluminium.

Éplucher et laver les pommes de terre, les couper en fines rondelles comme pour des chips. Éplucher les gousses d'ail.

Frotter un grand plat allant au four avec deux gousses d'ail et beurrer copieusement. Étaler les pommes dedans, saler, poivrer, les arroser avec le bouillon et le lait. Répartir sur le dessus 50 g de beurre en petits morceaux. Recouvrir le tout avec une feuille d'aluminium.

Allumer le four à 250°, th 8. Enfourner le plat de pommes de terre et compter 30 mn de cuisson.

Pendant ce temps, piquer le baron avec les deux autres gousses d'ail coupées en lamelles. Badigeonner la viande avec la moutarde, saler, poivrer. Couper dessus le reste de beurre en petits morceaux. Poser le baron sur une grille et glisser celle ci dans le four au dessus du plat de pommes de terre. Retirer la feuille d'aluminium pour que le jus tombe sur les pommes de terre. Laisser cuire 1 h 30 en retournant la viande à mi cuisson. A ce moment veiller à ce que les pommes de terre ne se dessèchent pas, les décoller autour du plat, ajouter au besoin un peu d'eau chaude.

Au moment de servir, placer le baron sur un grand plat chaud, l'entourer de pommes boulangères, garnissez les os de papillotes.