

GIGOT D'AGNEAU FARCI AUX PRUNEAUX

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 1 h



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 gigot d'agneau désossé
- 200 g de gros pruneaux dénoyautés
- 2 oignons
- 1/2 verre de Vermouth blanc sec
- 1/2 verre d'eau
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- 5 gousses d'ail
- poivre de Cayenne
- sel, poivre

Etapas de préparation

1. Aplatissez la viande (préalablement désossée) avec un attendrisseur.
2. Pelez et hachez finement les oignons.
3. Faites-les revenir dans une poêle avec 10 g de beurre pendant 5 min sans laisser dorer.
4. Retirez du feu et laissez refroidir.
5. Disposez les oignons, et les pruneaux sur la viande.
6. Roulez la viande, ficelez et enduisez d'huile d'olive.
7. Mettez-la dans un plat à four avec les gousses d'ail non épluchées et faites cuire 50 min à th.8 (240°C).
8. Après 15 min de cuisson, assaisonnez la viande et mettez le thermostat à 7 (210°C).
9. Une fois cuite, retirez la viande du four et gardez-la au chaud.
10. Dégraissez le plat de cuisson, remettez-le sur le feu.
11. Ajoutez le Vermouth et 1/2 verre d'eau.
12. Faites bouillir 5 min en grattant bien les sucs de la viande.
13. Hors du feu, ajoutez en fouettant, 30 g de beurre en petits morceaux.
14. Servez en saucière.

