

GIGOT D'AGNEAU SAUCE A L'OIGNON CAMELISE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 2 h



Ingrédients pour 12 personnes

- **1 gigot d'agneau avec l'os (3 kg)**
- **2 gousses d'ail coupées en tranches sur la longueur**
- **2 brins de romarin frais**
- **1/4 c. à thé (1 ml) de sel**
- **1/2 c. à thé (2 ml) de poivre noir du moulin**
- **2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive**
- **2 gousses d'ail hachées finement**
- **1 oignon coupé en tranches fines**
- **1/4 t (60 ml) de vin rouge**
- **2 t (500 ml) de bouillon de bœuf**
- **1 c. à thé (5 ml) de fécule de maïs**
- **1/4 t (60 ml) d'eau**

Etapes de préparation

1. Avec la pointe d'un couteau bien aiguisé, faire 12 incisions d'environ 1 1/2 po (4 cm) de profondeur sur le dessus du gigot d'agneau. Insérer une tranche d'ail dans chacune. Détacher les feuilles des brins de romarin et en insérer 4 ou 5 dans chaque incision. Couvrir et réfrigérer pendant 1 heure. (Vous pouvez préparer le gigot d'agneau jusqu'à cette étape et le couvrir d'une pellicule de plastique. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Retirer la pellicule de plastique.) Parsemer le gigot du sel et de 1/4 c. à thé (1 ml) du poivre.
2. Mettre le gigot d'agneau sur la grille huilée d'une rôtissoire. Cuire à découvert au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus charnue du gigot (il ne doit pas toucher l'os) indique 149°F (65°C) pour une viande rosée, ou jusqu'au degré de cuisson désiré. Déposer le gigot d'agneau sur une planche à découper et le couvrir de papier d'aluminium, sans serrer. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de le découper.
3. Entre-temps, dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'ail haché et cuire, en brassant, pendant 1 minute. Ajouter l'oignon et poursuivre la cuisson, en brassant de temps à autre, pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter le vin et cuire, en brassant, pendant 1 minute. Ajouter le bouillon et le reste du poivre et porter à ébullition. Retirer la casserole du feu.
4. Retirer le gras de la rôtissoire. Ajouter la préparation d'oignon et porter à ébullition à feu moyen-vif en raclant le fond de la rôtissoire à l'aide d'une cuillère de bois pour en détacher les particules. Dans un petit bol, mélanger la fécule de maïs et l'eau. À l'aide d'un fouet, incorporer ce mélange à la préparation dans la rôtissoire. Cuire, en brassant, pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi légèrement. Servir le gigot avec la sauce

