

Etrechy

ensemble et solidaires

etrechyensembleetsolidaires@gmail.com

<http://www.etrechyensembleetsolidaires.fr/>.

<https://www.facebook.com/pages/Etrechy-ensemble-et-solidaires/>.

10 rue de la Butte St Martin, 91580 ETRECHY 07-82-80-66-13

Etrechy, le 13 décembre 2020.

GIGOT DE 7 HEURES.

Ingrédients

1 gigot d'agneau.

1 carotte pelée, en cubes. 1 oignon pelé, en morceaux 2 gousses d'ail pelées. 25 cl de fond de veau. 30 cl de vin blanc sec. 2 tomates en quartiers (si c'est la saison, sinon pensez aux tomates pelées). Thym, laurier. Sel, poivre. Huile d'olive.

Note personnelle : c'est bien meilleur avec un vin blanc doux du Sud-ouest comme Loupiac, mais les côtes de Gascogne vont bien aussi et sont plus abordables.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et les carottes dans l'huile d'olive. Déglacez avec la moitié du vin blanc et le fond de veau et laissez mijoter. Pendant ce temps, dans une autre poêle ou directement dans la cocotte si elle supporte le feu direct, faites revenir le gigot dans un peu d'huile d'olive, sur toutes les faces. Il doit être bien coloré.

Ajoutez le contenu de la poêle sur le gigot, dans la cocotte.

Ajoutez les quartiers de tomates, le reste de vin blanc, le thym, le laurier, sel et poivre.

Refermez la cocotte et enfournez le gigot dans le four préchauffé à 120°C pour 7 heures.

Servez le gigot confit à la cuillère !

Pour un gigot on compte 2 kg pour 6, voire 8, personnes (à cause de l'os).

Pour accompagner un gigot (de 7 heures ou pas) :

- les classiques : haricots verts et haricots demi-secs (flageolets),
- la purée, peut-être revisitée avec des carottes, du céleri ou de la patate douce, ou transformée en pommes dauphines : mélanger en quantités égales une purée épaisse et une pâte à choux, former des petites boules et les passer dans la friture.

Plus original : une poêlée forestière (surgelée),

- ou des «râpées» (ou «crique») c'est-à-dire pommes de terre fermes râpées crues (râpe à gros trous), bien les essorer dans un torchon puis ajouter un œuf et un peu de farine pour avoir une bonne consistance et déposer dans l'huile des petits tas qu'on aplatit à la fourchette
- ou des chips de légumes, le plus savoureux est le céleri rave : couper des lamelles pas trop fines, on peut les passer à la friture, mais pour éviter le gras, les badigeonner d'huile et le passer au four.
- et le caviar d'aubergines confectionné l'été dernier n'est pas mal non plus./.