



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES

**& MERCUREY 1^{ER} CRU
"CLOS L'ÉVÊQUE"**



MERCUREY 1^{ER} CRU "CLOS L'ÉVÊQUE"

Ce vin à la robe rubis intense révèle des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est ample, ronde et charnue avec une belle élégance, des tanins fins. Une expression très pure du Pinot Noir.

À servir à une température de 16 - 18 °C.

&

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES

CUISSON : 7 heures PRÉPARATION : 1 heure

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 gigot d'agneau de 2,5 kg
- 500 ml de vin blanc
- 100 ml d'huile d'olive
- 300 ml de bouillon de bœuf
- 500 g de tomates pelées, épépinées
- 3 oignons
- 3 carottes
- 250 g de couenne
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil, clou de girofle)
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 120 °C.

Saler le gigot et dans une poêle, le faire dorer dans l'huile d'olive.

Tapisser de couenne le fond d'une cocotte (gras vers l'extérieur). Y déposer le gigot, les carottes, les oignons coupés en quartiers et les tomates. Ajouter le reste des ingrédients, saler.

Faire cuire 7 heures au four à 120 °C.

Toutes les 2 heures, vérifier la cuisson du gigot et l'arroser avec le jus de cuisson.

Sortir le plat du four, poivrer et servir à la cuillère.

La particularité de ce gigot est d'être fondant au point qu'on puisse le couper à la cuillère !

Le petit plus... On peut aussi luter la cocotte avec une pâte morte: dans un robot, mélanger 300 g de farine, 1 pincée de sel, 1 œuf et 150 ml d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique. Une fois la pâte prête, la laisser reposer une heure, enveloppée dans un film alimentaire légèrement fariné. Au moment d'enfourner la cocotte, sur un plan de travail fariné, préparer un boudin de pâte suffisamment long pour faire la circonférence de la cocotte. Poser le boudin au niveau de la fermeture et bien appuyer le couvercle pour souder la cocotte. Enfourner et oublier la cocotte pendant 7 heures. Retirer la pâte morte avant de servir.


Millebuis

