

## Ingrédients

2.3 kg (5 lb) 1 gigot d'agneau désossé  
3 gousses d'ail pelées, tranchées en trois  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive  
1 gros oignon espagnol pelé, tranché  
5 pommes de terre pelées, tranchées  
Sel et poivre fraîchement moulu

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Nombre de portion : 6

## Préparation

Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).

Pratiquer plusieurs petites incisions dans la viande et insérer un morceau d'ail dans chacune.

Faire chauffer l'huile dans une rôtissoire, à feu moyen. Y faire cuire l'oignon 6 minutes à feu doux. Ajouter les pommes de terre et bien assaisonner.

Déposer le gigot sur les légumes et le faire saisir 15 minutes au four. L'assaisonner généreusement et baisser la température du four à 180 °C (350 °F). Poursuivre la cuisson en calculant 12 minutes par 450 g (1 lb), en comptant les 15 premières minutes.

Lorsque la viande est cuite, la laisser reposer 10 minutes avant de la couper. Servir avec les pommes de terre.

Recette proposée par Jimmy Boudreault



Gigot d'agneau avec  
pommes de terre

