

Gigot de 7 heures

Ail, thym, persil, sel, poivre
½ litre de bouillon de boeuf ou de volaille
5 carottes, 4 oignons
1/2 bouteille de vin blanc sec
2 cuillères à soupe de beurre

Désosser le gigot (garder les os), puis le ficeler.
Couper les carottes en rondelles, écraser l'ail avec sa peau.
Faire dorer le gigot sur toutes ses faces.
Le retirer et faire revenir les os (ils doivent dorer doucement).
Ajouter les carottes, les oignons et l'ail et faire dorer.
Mouiller avec le vin blanc et le bouillon, ajouter le bouquet garni, le sel et le poivre.
Dans une grande cocotte, poser le gigot ficelé et enveloppé dans une gaze.
Recouvrir avec la préparation bouillante et luter le couvercle avec une pâte morte.
Mettre au four (180° environ) pendant 5 heures.
Casser la pâte.
Retirer soigneusement le gigot.
Passer le jus au tamis et rectifier l'assaisonnement.
Faire réduire à gros bouillons (la sauce doit être sirupeuse).
Retirer le gigot de la gaze, enlever la ficelle et dresser sur un plat très chaud.
Le gigot ainsi cuit ne se découpe pas, il se sert à la cuillère.