

## Recette Gigot d'agneau à l'ail en chemise :

4 personnes

### Ingrédients :

Romarin : 1 bouquet  
Gigot d'agneau : 1 de 1,2 kg environ  
Têtes d'ail : 2  
Sel, poivre

Préchauffez le four à 240°C (th 7/8). Effeuiliez un bouquet de romarin dans une assiette.

Avec un petit couteau, dégraissez le gigot. Jetez ce gras. Frottez le gigot avec les Feuilles de **romarin**. Appuyez bien pour fixer le plus possible de feuilles dessus. Poivrez. Enveloppez-le d'un papier film et laissez-le reposer. Détachez toutes les gousses d'ail. Ne les épluchez pas. Rincez-les sous le robinet.

Ôtez le film, déposez le gigot dans un plat avec le reste du romarin. Enfournez. Au bout de 15 minutes, baissez le four à 220°C (th 6/7). Ajoutez les gousses d'ail. Cinq minutes plus tard, versez un verre d'eau dans le plat.

Dix minutes plus tard, arrosez le gigot et retournez-le. Cuisez encore pendant 30 minutes en arrosant plusieurs fois. Sortez le plat du four, salez et arrosez encore le gigot, recouvrez d'un papier d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes avant de le servir.

[www.Sene.name](http://www.Sene.name)

---

## La joue de bœuf à l'ail en chemise

### Ingrédients

Rôti de joue de bœuf, un oignon, 6 carottes moyennes, deux dents d'ail (en chemise), quelques branches de thym frais, 1/4 L. de vin rouge, huile d'olive, sel, 2 grains de poivre entier, 2 c.à Soupe de farine

---

Faites dorer votre rôti dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Rajoutez l'ail en laissant la peau, le thym, l'oignon, les carottes coupées en rondelles.

Faites dorer les légumes. Ensuite rajoutez le vin, le Laissez cuire à feu très doux pendant 4h. à mi-cuisson, rajouter un verre d'eau du sel, un cube de bouillon de bœuf.

A la fin, dans un verre, mettez 2 CàS de farine, délayé avec le jus de cuisson. Versez ce mélange dans la cocotte et laissez cuire encore 10 min. en remuant de temps en temps

Vous pouvez servir avec du riz.

Possible de cuire en deux fois. La veille 2heures de cuisson, le lendemain finir cette cuisson.

La viande doit être extrêmement tendre, fondante. Si elle est ferme c'est qu'il manque de la cuisson.. Plus vous recuisez, meilleur c'est!

[www.Sene.name](http://www.Sene.name)

---