

# Rôti de gigot d'agneau Saint Pascal caramélisé au miel, thym et romarin en cocotte



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
265928	Gigot d'agneau désossé 1,7/2,1 kg	1.6 Kilo
217196	Oeufs durs écalés BIO ODF 43/53 g	3 Pièce
244552	Flageolets verts fins LegFR CE2 2,5 kg Bon-et-Engagé	1.5 Kilo
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	30 Centilitre
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	20 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
	Abricots et raisins blonds	300 Gramme
	Persillade	100 Gramme
	Brin de thym	4 Pièce
	Brin de romarin	4 Pièce
	Miel de fleurs	PM
	Huile d'olive	5 Centilitre
	Jus d'agneau	1 Litre

## Etapas de préparation

- 1 Après décongélation du gigot, l'ouvrir en portefeuille. Saler et poivrer l'intérieur. Déposer les abricots, les raisins, la persillade. Finir avec les œufs durs
- 2 Rouler et ficeler. Marquer en cuisson le gigot à la cocotte avec l'huile d'olive jusqu'à une belle coloration. Le débarrasser dans une plaque de cuisson puis finir la cuisson avec le thym, le romarin et le miel
- 3 Cuisson à 110°C pendant 1h15 environ, cuisson à cœur 54°C (rosé)
- 4 En fin de cuisson, finir dans la cocotte avec un 1/2 litre de jus d'agneau et la moitié de l'ail pendant 30 min. Filtrer la sauce puis faire réduire pour concentrer les arômes. Réserver

# Rôti de gigot d'agneau Saint Pascal caramélisé au miel, thym et romarin en cocotte

- 5 Faire suer les échalotes à l'huile d'olive, ajouter les flageolets, l'ail, une branche de thym et de romarin. Rectifier l'assaisonnement, puis couvrir avec le reste de jus d'agneau. Cuisson 20 min à couvert
- 6 Après cuisson, égoutter les flageolets. Effeuillez le thym et le romarin. Mixer. Rectifier l'assaisonnement