

Gigot de pâques



Ingrédients:

- 1 gigot d'agneau
- 2 oignons paille
- 4 gousses d'ail rose
- 4 échalotes
- 2 belles carottes
- 2 blancs de poireaux
- 1 poignée de mélange d'herbes sauvages de Crète*
- 1 poignée de gros sel de Guérande
- poivre 5 baies du moulin
- 300 ml de vin blanc
- 2 marmites Knorr légumes
- 1 marmite Knorr
- 1 jus d'orange pressée (50 ml)
- zeste d'orange
- cardamome du moulin
- 10 gousses d'ail rose non épluchées
- 1 terrine alsacienne à **Baeckeoffe**

Préchauffer le four à 150°C.

Dans une sauteuse, faire revenir sans M.G le gigot 5 à 7 min de chaque côté pour donner de la couleur et le griller un peu.

Pendant ce temps, préparer les légumes: éplucher les carottes, nettoyer les blancs de poireaux, éplucher les 4 gousses, les échalotes, les oignons paille.

Couper en rondelles les carottes, les oignons et les poireaux puis passer au coupe-légumes. L'ail, les échalotes sont coupés entiers. On obtient des bâtonnets de légumes. Placer sur le fond de la terrine.

Parsemer d'un peu de mélange herbes sauvages de Crète. Poser le gigot dessus. Saler avec le gros sel de Guérande, poivrer au moulin et parsemer d'herbes. A l'aide d'une microplane, prélever le zeste d'orange et parsemer sur le gigot.

Placer les gousses d'ail non épluchées autour du gigot, il sera délicieusement confit au final.

Préparer le bouillon dans la sauteuse qui a servie à griller le gigot, verser le vin blanc, le jus d'orange et les 3 marmites. Faire bouillir au moins 1 min. Verser autour du gigot. Poser le couvercle de la terrine.

Préparer un pâton de pain composé de farine et d'eau qui servira de joint pour la terrine lors de la cuisson au four. Il préservera les saveurs et évitera que la viande ne se dessèche étant donné le temps de cuisson longue durée. Placer la pâte dans la goulotte en l'enfonçant pour rendre la terrine complètement hermétique.

Enfourner pour au moins 4-5 heures de cuisson à 150°C ou pour réaliser un gigot de 7 heures, cuisson à 120°C.

Sortir la terrine du four, ôter délicatement la pâte cuite et retirer le couvercle. Une explosion d'arômes envahit la cuisine. On obtient une viande très parfumée et moelleuse.

J'ai servi ma viande et les gousses d'ail non épluchées sur les morceaux de viande découpée avec des pâtes fraîches maison, le jus et les petits légumes qui ont servi au jus de cuisson.

**Un délicieux mélange de thym, basilic, sarriette, romarin, origan, marjolaine, récolté à l'état sauvage dans les collines et les landes de Crète.*