

GIGOT D'AGNEAU AU CUMIN

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 gigot d'agneau d'environ 1,5 kg
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 25 cl de bouillon de viande (KUB)
- 12,5 cl de vin blanc sec
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- 2 cuillerées à soupe de concentré de tomates
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 cuillerée à soupe de fécule
- 1 pincée de cumin en poudre
- sel fin
- 4 grains de poivre noir.

Préparation: 30 mn

Macération: 12 h

Cuisson : 1 h

Pelez les gousses d'ail et émincez-les en éclats.
Piquez-en le gigot.

●Mélangez le concentré de tomate avec la farine, 1 cuillerée à café de sel , le jus de citron, le cumin et le poivre en grains. Enduisez le gigot de ce mélange. Laissez-le reposer, au frais, pendant 12 heures.

●Préchauffez le four à 250°C (th 9).

●Pelez les oignons et coupez-les en quatre.

●Faites revenir le gigot dans l'huile. Ajoutez les oignons. Mouillez avec le bouillon de viande. Faites cuire au four, en position basse pendant 15 minutes, puis réduisez la température à 200°C (th 6) et prolongez la cuisson pendant 40 minutes. Arrosez le gigot fréquemment avec le jus de cuisson et le vin blanc.

●Au terme de la cuisson, laissez le gigot dans le four éteint pendant 10 minutes.

●Déglacez le plat avec un peu d'eau chaude. Liez le jus obtenu avec la fécule préalablement dissoute dans un peu d'eau.