



Gigot en croûte de verdure

Ingrédients pour 6/8 personnes

1 gigot de 1,5 kg
1 botte de persil
basilic ciselé
1 gros oignon
100/150 g de chapelure
(ou 1/2 baguette de pain rassis réduit en miettes)
5/6 gousses d'ail
beurre
poivre
sel
herbes de Provence
4/5 patates douces
600 g de petites courgettes

Préchauffer le four T7/8

Enduire le gigot de beurre et d'huile, le placer dans un grand plat à four. Saler, poivrer. Saupoudrer d'un peu d'herbes de Provence, ajouter les gousses d'ail en chemise préalablement passées sous l'eau rapidement pour les nettoyer. Enfourner et faire rôtir. Il faut compter 10 à 15 minutes par livre suivant la cuisson désirée, saignante ou rosée. Retourner le gigot plusieurs fois pendant la cuisson.

Pendant ce temps préparer votre mélange d'herbes et vos légumes.

Dans un hachoir, mixer le persil avec le basilic, l'oignon, sel et poivre. Mélanger intimement avec la chapelure, réserver.

Faire bouillir une marmite d'eau salée.

Laver et couper les courgettes en gros tronçons les blanchir 10 minutes dans l'eau salée chaude, réserver.

Peler et couper les patates douces et gros morceaux, cuire 10 minutes dans l'eau bouillante salées, réserver.

Sortir le gigot, l'enduire avec les mains de façon régulière de sa croûte de verdure, parsemer le dessus de petits morceaux de beurre et mettre sous le grill du four jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Enlevez le gigot du plat à four déposez le sur un autre plat dans le four porte ouverte. Récupérer les sucs de cuisson du gigot en déglaçant le plat avec un peu d'eau. Mettre les légumes dans une poêle chaude à réchauffer doucement avec le jus de cuisson du gigot. Rectifier l'assaisonnement. Trancher le gigot, récupérer les chutes de croûte que vous ajouterez aux légumes. Servir le gigot accompagné de chaque légumes dans des assiettes chaudes si possible.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY