



[Centrale pub pour tous les sites Internet - Faites connaître votre entreprise, votre commerce!](#) :: Your Favorite Site

### Gigot d agneau de 7 heures ... What else !!

<https://saveurs-d-ici.blogspot.fr/2012/09/gigot-d-de-7-heures-what-else.html>

Une tuerie !!! Ã essayer en plus il n y a rien Ã Ã faire ... Il vous faut: 1 gigot d agneau de 2kg 10cl de marc de raisin 20cl de vin blanc 30cl de bouillon de boeuf ou cube or 30 oignons grelots 5 gousses d ail 4 carottes 3 clous de girofles 5 pommes de terre 1 branche de romarin Un peu d huile d olive 1 cocotte en fonte Faire dorer le gigot Ã Ã du vif... Faire flamber avec le marc de raisin. Ajouter les diffÃ©rents ingrÃ©dients et pendant ce temps allumer votre four Ã Ã 120 degrÃ©s. Enfourner la cocotte avec le couvercle et laisser 3h30 pour commencer.... Patienter... Au bout des 3h30 ... Vous sentez une bonne odeur ... Ouvrez le four ... Retirez la cocotte ... Retournez le gigot... Refermez ... RÃ©-enfouez !!! Patientez encore 1h30 ... Au bout de ce temps ... Montez la tempÃ©rature Ã Ã 140 degrÃ©s ... Pendant 2h !!! ( soit au final 7heures )

Une tuerie !!! Ã essayer en plus il n y a rien Ã Ã faire ... Il vous faut: 1 gigot d agneau de 2kg 10cl de marc de raisin 20cl de vin blanc 30cl de bouillon de boeuf ou cube or 30 oignons grelots 5 gousses d ail 4 carottes 3 clous de girofles 5 pommes de terre 1 branche de romarin Un peu d huile d olive 1 cocotte en fonte Faire dorer le gigot Ã Ã du vif... Faire flamber avec