

Recette n°252 : **Gigot de sept heures (qui ne cuit que cinq heures)**

Ingrédients (pour 8 personnes)

1 gigot de 3 kg ficelé
3 oignons
3 carottes
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
1 branche de céleri
4 tomates
1 bouquet de persil
2 têtes d'ail
3 verres de vin blanc sec
2 litres de consommé de bœuf ou de volaille
1 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe d'huile d'arachide

Préparation

Épluchez les oignons et les carottes, puis coupez-les en rondelles épaisses de 1 centimètre environ.

Dans une large poêle, mettez l'huile. Ajoutez le beurre. Lorsqu'ils grésillent, faites revenir sur toutes ses faces le gigot. Il doit être doré et croustillant. Emballez-le et ficeliez-le dans un torchon et mettez-le en attente. Simultanément, déposez les os et les parures dans une cocotte et faites suer à feu moyen.

Ajoutez les oignons et les carottes avec la matière grasse de cuisson du gigot. Faites prendre de la couleur.

Ajoutez le vin blanc. Remuez et grattez le fond de la cocotte pour récupérer tous les sucs.

Ajoutez le bouillon, le thym, le laurier, la branche de céleri, le bouquet de persil, les 4 tomates coupées en 4 et les 2 têtes d'ail écrasées au pilon. Portez à ébullition.

Dans une terrine, posez le gigot et versez le contenu de la cocotte.

Posez le couvercle et lutez avec une pâte constituée de farine et d'eau. Les interstices entre le couvercle et le récipient doivent être intégralement bouchés.

Mettez à four doux pendant cinq heures. Retirez du four. Cassez le lut. Retirez délicatement le gigot de la terrine et maintenez-le à température à l'entrée du four couvert d'un papier d'aluminium.

Passez la sauce au chinois en pressant bien tous les ingrédients de cuisson. Versez le jus ainsi obtenu dans une casserole et faites réduire.

Sur un plat de service bien chaud, faites glisser le gigot hors du torchon.

Servez avec une cuillère, accompagné de la sauce et d'un gratin dauphinois, d'épinards, de macaronis ou de blettes, si l'on a deux fours ou de purée de haricots blancs, de céleris, de pommes de terre, d'épinards ou de chou-fleur

Observations

Recette préparée pour le réveillon de Noël 2011 à Rennes avec la famille Béclin, qui s'est régalée