



Gigot d'agneau irlandais à l'ail et au romarin

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 gigot d'agneau irlandais d'environ 1,6 kg
- 5 gousses d'ail pelées et écrasées
- 2 c. à soupe d'huile de colza ou d'olive
- 2 bonnes branches de romarin frais hachées finement
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 250 ml d'eau
- 60 ml de vin blanc sec
- 4 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de gelée de groseilles rouges

1. Sortez le gigot d'agneau du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson.
2. Préchauffez le four à 240 °C ou au thermostat 8.
3. Mélangez l'ail avec l'huile et le romarin. Avec les mains, enduisez l'agneau de ce mélange, en frottant bien. Assaisonnez.
4. Placez l'agneau sur une grille dans un plat à rôtir. Versez l'eau et le vin dans le plat et enfournez pour la durée de cuisson estimée selon le poids.
5. Commencer la cuisson de votre gigot d'agneau à 240° pendant 15 minutes. Descendez ensuite votre thermostat à 200° et poursuivez la cuisson de votre gigot d'agneau selon son poids. Pour une viande rosée, comptez une cuisson de 15 minutes par 500 grammes de viande et 18 minutes si vous souhaitez une cuisson à point.
6. Mélangez le miel et la moutarde. Dix minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez l'agneau de ce mélange.
7. En fin de cuisson sortez votre plat, couvrez-le d'aluminium et laissez le gigot un temps de repos d'un minimum de 10 minutes. Pendant ce temps, faites chauffer le plat à rôtir à feu moyen et ajoutez 150 ml d'eau bouillante et la gelée de groseilles. Mélangez bien à l'aide d'un petit fouet ou d'une cuillère pour diluer tous les dépôts de viande. Goûtez et assaisonnez.
8. Filtrez la sauce dans un bol. Coupez la viande d'agneau en tranches. Servez avec la sauce, les pommes de terre rôties et une salade de tomates cerise, d'oignon rouge et de basilic émincé.

Cette recette est proposée par [Bord Bia](#).