



### **Gigot d'agneau de 7 heures**

Pour 10-12 personnes :

- 1 gigot d'agneau de 2,6 kg
- 2 têtes d'ail rose
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 bardes de lard de 2 mm (pas mises)
- 20 cL de vin blanc sec
- 50 cL de fond de veau
- 2 beaux brins de thym (thym séché à l'oeil pour moi)
- 2 feuilles de laurier (laurier séché à l'oeil pour moi)
- 4 càs de d'huile d'olive
- sel
- poivre

Pour la pâte morte : (pâte qui va servir à boucher complètement la cocotte, voir photo)

- 300 g de farine + 3 càs
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 130 mL d'eau

**La veille (soit l'avant-veille pour ma part puisque j'ai divisé la cuisson en 5 heures + 2 heures) :**

Pour la pâte, verser dans le bol du robot la farine, le sel, l'oeuf et l'eau. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte élastique. Pétrir à la main si vous n'avez pas de robot.

Poser ensuite la pâte sur un film étirable fariné et l'envelopper en gros boudin comme une papillote. Placer au moins 1 heure au frigo (comme Doria, je l'ai laissée toute la nuit).



**La veille de la cuisson totale (soient les 7 heures), ou le jour même si vous décidez de cuire le gigot en deux fois (soit le même jour que la cuisson des 5 heures... vous me suivez??!) :**

Ôter du gigot les traces de papier, de tampon, excès de graisse.... Saler, poivrer généreusement les 2 faces.

Peler, couper les carottes en 4 dans la longueur, puis en mirepoix (petits cubes).

Pelezr couper les oignons en 2, puis chaque moitié d'oignon dans la longueur sans entamer la racine, puis dans l'épaisseur, puis dans la largeur pour obtenir un mirepoix.

Chauffer l'huile dans la cocotte, poser le gigot côté bombé, le dorer 5 min de tous les côtés à feu vif en l'arrosant avec l'huile. L'ôter de la cocotte, le poser sur un plat. Verser dans la cocotte l'ail en chemise, les oignons, les carottes, du sel, le lard (ou pas) et remuer à feu doux pendant 5 min.

Verser le vin, le laisser s' évaporer totalement sans dorer.

Poser le gigot sur les légumes, côté bombé en haut.

Versez autour le fond de veau, le thym, le laurier.

Nettoyer les parois au pinceau.

**Le lendemain à 5 heures du matin soit le jour J si vous cuisez le gigot les 7 heures d'affilées, ou le même jour que l'étape précédemment réalisée :**

Poudrer 1 càs de farine sur le plan de travail.

Rouler la pâte en l'étirant en un long boudin de 2 cm de diamètre.

Fermer la cocotte, mouiller le tour du couvercle au pinceau.

Poser le boudin de pâte tout autour en pressant pour bien souder la cocotte et couvercle sans aucun jour.



Enfourner pour 7 heures à 120°C, ou pour 5 heures, puis laisser la cocotte dans le four pour la nuit, et le lendemain terminer les 2 heures de cuisson restantes.

Décoller la pâte au couteau, ouvrir la cocotte.

Nettoyer les parois et les bords au pinceau.

Servir le gigot "à la cuillère" !