



# La Recette du mois

AVRIL 2024



6-8 personnes



Préparation : 10 min



Cuisson : 1 h

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

À LA BOUCHERIE DE LA CITÉ-JARDIN :



1 gigot d'agneau

CHEZ VOTRE ÉPICIER :



1 c.a.s. de  
gros sel



2 branches  
de romarin



Graisse d'oie  
(ou de canard)



2 gousses  
d'ail

## Les étapes de la Recette :

1

Préchauffez le four à 210°C.

Préparez une pommade en mélangeant la graisse, l'ail écrasé, les feuilles de romarin et le gros sel.

2

3

Massez le gigot avec cette pommade pour bien l'imprégner.

Placez le gigot dans le four et arrosez-le toutes les 15 minutes avec un mélange d'eau chaude et de graisse.

4

5

Pour ceux qui apprécient l'ail confit, disposez quelques gousses non pelées au fond du plat.

Servez avec des haricots verts frais, une poêlée de champignons ou des pommes de terre sautées.

6

## C'est prêt Bon appétit !

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :

[boucherie\\_suresnes](#)

[Boucherie de la Cité-jardin](#)