

Gigot d'agneau croustillant glacé au miel

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Pour 8 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :



10 min

Temps de cuisson :



40 min

Temps de repos :



4 h



imprimer la recette

- 1.5 kg de gigot d'agneau
- 5 c. à soupe de miel liquide
- 1 c. à café de curry
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'huile

- Un Côtes de provence (Rouge, Provence)
- Un Gigondas (Rouge, Vallée du Rhône)
- Un Margaux (Rouge, Bordelais)

Essuyez soigneusement le gigot avec du papier absorbant et à l'aide d'un couteau bien effilé, pratiquez des incisions d'environ 2 cm dans sa partie supérieure.

Dans un récipient, mélangez le miel, le curry, le jus de citron et l'huile. Badigeonnez le gigot avec ce mélange, puis posez-le dans un plat creux. Arrosez-le avec le reste de la préparation. Couvrez et laissez mariner, au réfrigérateur, pendant 4 heures environ.

Préchauffez le four à 240°C (th.8).

Mettez le gigot dans un plat et enfournez pour 10 minutes. Baissez la température du four à 200°C (th.6) et continuez la cuisson pendant 30 minutes. Enduisez-le plusieurs fois en cours de cuisson avec le mélange à base de miel, en insistant sur les parties creuses.

Servez accompagné de tomates badigeonnées d'un mélange à base d'huile d'olive, de thym, de sel et de poivre, cuites au four. Vous pouvez aussi servir avec des petites pommes de terre sautées dans de l'huile d'olive avec du sel et du poivre et des haricots verts.