

BOUCHERIE DES REMPARTS (13)
VOUS PROPOSE

Gigot d'agneau confit aux paccheri

.....

**MON
BOUCHER**
EST UN ARTISTE



POUR 8-10 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 gigot préparé par votre boucher
- 2 oignons
- 5 gousses d'ail
- 10 tomates cerises
- 100g de câpres
- 250g d'olives noires
- 1 demi verre d'eau
- 2 càs d'huile de tournesol
- 1 càs de fond de veau
- Thym



- ① Mettez-le gigot dans un plat allant au four avec un peu d'eau.
- ② Ajoutez l'oignon émincé, l'ail en chemise, l'huile.
- ③ Couvrez d'un papier aluminium.
- ④ Enfournez-le dans un four froid, thermostat 6-7 (210°C), 40-45 min.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

- ① Faites revenir les oignons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.
- ② Rajoutez les gousses d'ail, tomates, olives et câpres.
- ③ Ajoutez les pâtes précuites.
- ④ Quand le gigot est prêt, conservez-le hors du four, au chaud dans le papier. Récupérez le jus de viande et ajoutez le fond de veau pour une sauce onctueuse. Finalisez la garniture avec le fond de viande et terminez la cuisson à petit feu.