Les idées recettes

mary's

Gigot d'agneau et ses légumes rôtis

mary's
Sublimez vos envies

Gigot d'agneau & légumes rôtis

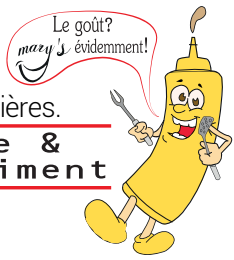
Ingrédients pour 7 à 8 personnes :

- 1 gigot d'agneau
- 1 tête d'ail
- 2 échalotes émincées
- 500 g de pommes de terre
- 2 poivrons émincés

Dans un plat allant au four, placer le gigot et l'assaisonner avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive. Enfourner pendant 20 mns à 175° en plaçant une feuille d'aluminium autour.
Laver les légumes. Éplucher les pommes de terre, émincer les échalotes et les poivrons.
Sortir le plat du four, ajouter les pommes de terre, les poivrons, les échalotes et l'ail entier.
Bien remuer, remettre au four et veiller sur la cuisson.
Les légumes doivent dorer et le gigot doit rester rosé, le piquer pour vérifier.

Astuce du chef

Vous pouvez mariner le gigot et les légumes avec la sauce mary's ou remplacer le gigot par 2 daurades entières.



sauce & condiment

Retrouvez Sauce Mary's sur
facebook

www.marys-sauce-condiment.fr

Ne pas jeter sur la voie publique