

Gigot d'agneau en papillote de Genéviève.

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 1 gigot d'agneau de 1,5 à 2 kg
- 2 oignons
- 3 échalotes + 1 grosse
- 6 gousses d'ail + 1 grosse
- 200 g de lardons fumés (1 paquet) dont 15 petits lardons à mettre de côté
- 1 citron
- huile d'olive (un verre à moutarde)
- 2 feuilles de laurier
- thym (1 cuillère à soupe)
- sel et poivre
- papier sulfurisé
- 5 ou 6 cure-dent

Préparation :

Émincer les oignons et les échalotes, les faire revenir dans un peu de matière grasse puis ajouter les lardons.
Faire revenir le tout.
Réserver.

Pendant ce temps piquer le gigot avec les lardons restants (15 max) et les 5 gousses d'ail partagées en deux si elles sont grosses.

Dans un plat, mettre 2 morceaux de papier sulfurisé se chevauchant et suffisamment long pour recouvrir largement le gigot.
Déposer le mélange oignons-échalotes-lardons sur le papier sulfurisé.
Puis le gigot dessus.

Dans un bol, mélanger le jus d'un citron, 1 gousse d'ail écrasée, 1 échalote émincée, 2 feuilles de lauriers émiétées, 1 cuillère à soupe de thym, sel, poivre, 1 verre à moutarde d'huile d'olive.
Bien mélanger puis verser ce mélange sur le gigot.

Refermer le papier sulfurisé pour emprisonner le gigot en une papillote et le faire tenir avec des piques en bois (cure-dent).

Enfourner four chaud (240-260°C - thermostat 8-9) pendant 45 minutes (1/4 d'h par 500 g).

Servir la sauce en saucière pour accompagner la viande.

Ⓢ Ne pas s'inquiéter de la couleur brune que prend le papier sulfurisé. Pour servir tirer sur le papier pour faire glisser le gigot et la sauce dans le plat. Ne pas hésiter à montrer à vos convives la papillote cela fait toujours beaucoup d'effet.
Bon appétit.