

Gigot d'agneau et sa poêlée de girolles.

Un gigot d'agneau de 2 kg (pour 6 à 8 personnes)
3 gousses d'ail
100 gr de beurre
1 pincée de fleur de thym
sel et poivre du moulin

Le gigot :

préchauffez le four à 200°C.
piquez votre gigot de petits morceaux d'ail.
dans une petite casserole, faites fondre légèrement votre beurre et ajoutez la fleur de thym ainsi que le sel et le poivre.
Enduisez le gigot de ce mélange.
Faites cuire votre gigot :
20 mn par Kg (ici 40 mn)
n'oubliez pas d'arroser très régulièrement le gigot.
Laissez reposer votre gigot 15 mn dans une assiette recouverte de papier d'aluminium et
Mettez 15 cl d'eau dans le plat de cuisson afin de décrocher les sucs de cuisson.
Découpez votre gigot en fines tranches et recouvrez-les de jus.

La poêlée de girolles :

Nettoyez les girolles et lavez-les rapidement sous l'eau froide. (surtout ne pas les laissez tremper dans de l'eau car elles perdraient tous leurs arômes).
Faites chauffer le beurre dans une poêle et mettez-y les champignons à cuire, 10 min environ, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation.
Assaisonnez.