

recette écomiam

GIGOT D'AGNEAU, POMMES DE TERRE FONDANTES ET PERSILLE DE CHAMPIGNONS



6 pers.



10 min



5 h 30

Ingrédients surgelés écomiam

- 1 gigot d'agneau non désossé décongelé
- 100g d'oignons blancs émincés surgelés
- 20g d'ail du Sud-Ouest surgelé
- 1kg de pommes de terre décongelées écomiam
- 900g de champignons de Paris en persillade surgelés

Épicerie / Marché

- 20cl de vin blanc
- 2 branches de thym
- sel et poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 120 °C (thermostat 3).
- Dans une cocotte, faites dorer le gigot d'agneau sur toutes ses faces. Salez poivrez.
- Ajoutez les oignons émincés et l'ail. Versez le vin blanc.
- Déposez 2 branches de thym et couvrez.
- Enfournez pour 5h.
- Faites sauter dans une poêle chaude les champignons de Paris en persillade. Prélevez 2 louches de jus de cuisson puis laissez cuire pendant 10 min.
- Ajoutez dans un faitout les pommes de terre et ajoutez-y le jus de cuisson des champignons. Couvrez et laissez chauffer pendant 5 min.
- Pour le dressage, déposez les champignons dans le fond d'un plat allant au four et déposez les pommes de terres sur la poêlée de champignons.
- Faites dorer au four pendant 10 min à 200 °C.

Bon appétit!