

recette écomiam

AGNEAU EN CUISSON LENTE



6 pers.



15 min



7 h

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 1,5kg de cœur de gigot d'agneau décongelé écomiam
- 600g de moquettes de Vendée Label Rouge surgelées écomiam
- 200g d'oignons blancs émincés surgelés écomiam
- 50g d'échalote de Bretagne surgelée écomiam

Épicerie / Marché

- 25 cl de vin blanc sec
- 6 càs d'huile d'olive
- Thym & romarin

Préparation

La veille de Pâques

- Sortez le cœur de gigot à température ambiante pendant 1h.
- Placez-le dans un plat et enduisez-le d'huile d'olive. Massez la viande de façon à détendre les fibres.
- Versez l'huile d'olive dans une cocotte, faites colorer le gigot sur toutes les faces à feu vif.
- Enlevez l'agneau de la cocotte, faites revenir les oignons et les échalotes.
- Ajoutez le vin blanc et le gigot, parsemez de thym et de romarin.
- Faites cuire au four à 120°C, cocotte fermée, pour 6h.

Le jour de Pâques

- Ajoutez les moquettes, faites cuire au four à 120°C, cocotte fermée pour 1h.

Bon appétit !