



## Gigot de 7 heures

Recette Bruno Passion cuisine du 29/10/2012

### **Ingrédients :**

- > 1 beau gigot
  - > 1 l de vin blanc liquoreux type frontignan ou loupjac
  - > 1 tête d'ail
  - > 1 branche de thym
  - > 2 feuilles de laurier
- Et pour luter la cocotte :
- > 300gr de farine
  - > 1 blanc d'œuf

### **Préparation :**

Dans une cocotte allant au four (avec son couvercle) faire colorer le gigot sur toutes les faces.

Une fois cela fait, ajouter le litre de vin blanc liquoreux, l'ail dont on aura séparé les gousses mais sans les éplucher, le thym, le laurier et l'assaisonnement.

Réaliser la pâte à luter : mélanger la farine avec le blanc et ajouter un peu d'eau. Travailler la pâte pour obtenir une texture proche de celle de la pâte à modeler.

Rouler la pâte en un fin pâton qui pourra faire tout le tour de la cocotte. Faire coller les deux extrémités l'une à l'autre puis venir positionner le couvercle et bien faire adhérer le tout. Placer dans le four pendant 7h à 100°C.

Ce plat s'amène directement sur la table afin de pouvoir faire sentir aux invités les parfums qui vont s'échapper de la cocotte au moment où l'on va ôter le couvercle.

### **Astuces :**

Il est important de bien luter la cocotte car le principe de cette recette repose sur une cuisson en vase clos.

Je vous propose de servir cet agneau tout simplement avec une purée de pomme de terre que vous pourrez "détendre" avec la sublime sauce du plat.

### **Harmonie Mets & Vins :**

Pour apprécier votre gigot de 7 heures il faudra l'associer avec un vin rouge ayant du caractère par exemple un Madiran, ou des vins du Languedoc.