

Recette

Le Gigot en Croute



Les ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 gigot désossé
- 1 pâte feuilletée
- 1 bouquet d'herbes fraîches persil, menthe et coriandre
- 1 cuillerée à thé de graines de coriandre en poudre
- 1 cuillerée à thé de cumin en poudre
- moelle de bœuf
- sel, poivre frais moulu

La préparation

Hacher les herbes et en farcir l'intérieur du gigot, saler. Rouler et ficeler le gigot comme un rôti.

Faire dorer la viande sous toutes ses faces dans une cocotte avec de l'huile ou beurre, puis laisser cuire à feu doux bien couvert (40-50 minutes en tout) et laisser refroidir. 20 minutes.

Avant de servir placer le gigot sur la pâte feuilletée, le tapisser du même mélange d'aromates, refermer la pâte et bien la sceller, ménager deux cheminées (évaporation) et enfourner à four chaud thermostat 7 pendant 20-25 minutes.