

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**POT AU FEU DE TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU
AUX POMMES DE TERRE, POIREAUX ET CAROTTES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



POT AU FEU DE TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU

🕒 20 min 🔥 90 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de gigot d'agneau
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri
- 5 carottes
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 2 poireaux
- 2 oignons
- 5 pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 5 navets
- 3 clous de girofle

ÉTAPES

- Éplucher les oignons et piquer les clous de girofle à l'intérieur. Déposer dans une cocotte puis ajouter les tranches de gigot d'agneau, le bouquet garni, du sel, du poivre et les gousses d'ail épluchées. Couvrir complètement d'eau puis faire cuire à petit bouillon pendant 30 minutes.
- Éplucher les carottes, les pommes de terre et les navets puis retirer la partie verte des poireaux et les couper en deux. Déposer le tout dans la cocotte et prolonger la cuisson d'une heure, à couvert.
- Servir le pot au feu avec du gros sel et une noix de beurre sur les légumes.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

