

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



**TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU  
GRILLÉE AU CITRON ET ARTICHAUTS RÔTIS**

**laViande**  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION



## TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU GRILLÉE AU CITRON ET ARTICHAUTS RÔTIS

🕒 20 min 🔥 20 min

### INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 4 tranches de gigot d'agneau
- 200 g de yaourt grec
- 350 g de tomates cerise
- 4 artichauts poivrade
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de sucre de canne
- 2 brins de thym frais
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 2 citrons jaunes
- 2 branches de basilic
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180°C. Retirer les premières feuilles les plus dures des artichauts ainsi que la partie verte de la base. Couper ensuite les artichauts en deux, retirer le foin à l'aide d'un petit couteau pointu et plonger dans une casserole d'eau bouillante salée et citronnée pendant 3 minutes.
- Égoutter les artichauts et les déposer avec les tomates cerises et les gousses d'ail non épluchées sur une plaque de four. Mélanger 2 c. à soupe d'huile d'olive avec le sucre de canne, le thym et l'origan. Verser le mélange sur les légumes. Enfourner pour 25 minutes de cuisson.
- Mélanger la cuillère à soupe d'huile d'olive avec le jus d'un citron et badigeonner les tranches de gigot d'agneau. Faire griller 6 minutes de chaque côté.
- Étaler le yaourt grec sur le fond d'un plat, déposer les tomates et artichauts rôtis dessus puis les tranches de gigot d'agneau. Parsemer de quelques feuilles de basilic et de zestes de citron.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

