

# 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**



# POT-AU-FEU DE TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU

⌚ 20 min 🔥 90 min

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

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

## 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](http://www.jadorelagneau.fr)

