



Accueil » Recettes de cuisine » Viandes » Agneau et mouton

## Gigot de 7 heures



Pour : 6 à 8 personnes

Durée : 8 heures

Difficulté :

Auteur : [Chef Philippe](#)

32

notes

[36 commentaires](#)

### Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1 gigot d'agneau
- 1 carotte
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 brin de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 brins de persil frais
- 4 belles tomates
- 1/2 l de [fond de veau](#)
- 1/4 l vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de [farine](#)
- 10 [grains de poivre](#)
- sel
- poivre

#### Matériel utilisé :

- [Couteau à désosser Matfer](#)
- [Ficelle lin blanc Filpack 3,5/2 - 1kg](#)
- [Faitout en aluminium Ø 35 cm](#)
- [Cul de poule inox Ø 30 cm](#)
- [Saucière en acier inoxydable 23 cl](#)



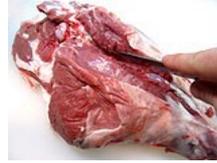
### *Petite histoire de la recette*

Tour à tour baptisé agneau à la brayaude, gigot à la braise, gigot à la cuillère et gigot de 7 heures, ce plat paysan mijoté - qui serait typiquement auvergnat - demande plus de patience que de labeur. A l'époque, la chair du mouton - qui remplaçait l'agneau - cuisait dans un four à pain s'éteignant progressivement, ou toute la nuit dans la cheminée de la maison, afin de ramollir sa chair, un peu dure. Aujourd'hui, cette recette à base d'agneau - très prisée à Pâques - mijote lentement de longues heures dans une cocotte luttée. Sa chair confite en ressort si fondante qu'il lui arrive même d'être consommé à la cuillère !

### Phases techniques pour Gigot de 7 heures :



1 Pour réaliser cette recette de gigot de 7 heures, commencer par préparer tous les ingrédients.



2 Déosser le gigot en incisant le long de l'os avec un couteau à déosser.



3 Dégager l'articulation, et inciser pour détacher l'os.



4 Récupérer l'os et les parures.



5 Brider avec de la ficelle de cuisine le morceau de viande afin de lui redonner la forme du gigot...



6 ...et de le maintenir ainsi durant la cuisson.



7 Éplucher et tailler en grosse mirepoix la carotte et les oignons.



8 Dans une sauteuse, faire revenir à l'huile de tournesol les parures, la carotte, 2 gousses d'ail entières, 2 branches de persil, les oignons et l'os du gigot.



9 Dès que ça a pris une belle couleur dorée...



10 ...ajouter le fond de veau...



11 ...et le vin blanc, les grains de poivre et un peu de sel.



12 Laisser mijoter doucement 30 minutes...



13 ...à couvert.



14 Pendant ce temps, saisir votre gigot dans la cocotte ou dans une poêle...



15 ...sur toutes les faces. Le dorer de tous les cotés, permet de fermer les pores de viande et d'éviter que ses sucs en sortent.



16 Dès que l'ensemble a pris une belle couleur dorée, placer votre gigot dans un récipient qui peut fermer et être luté (une terrine à Baecoffe par exemple ou une cocotte).



17 Ajouter autour les tomates coupées en quatre, les feuilles de laurier, la branche de thym...



18 ...et enfin le fond de cuisson précédemment réalisé. Ajuster éventuellement le niveau de liquide dans votre récipient avec du fond brun de veau: le gigot doit être recouvert de moitié.



19 Dans un cul de poule, réaliser une pâte morte avec un peu de farine et d'eau.



20 La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à pain collante.



21 Entourer le bord de la cocotte de cette pâte morte.



22 Poser le couvercle par dessus et rabattre la pâte morte pour souder le couvercle. Cette opération porte le nom de luter.



23 Placer au four de façon à ce que l'ensemble soit bien au milieu. Régler le thermostat à 120°C et laisser cuire 7 heures. Je préconise de réaliser cette recette la veille. À la fin de cuisson je laisse la cocotte dans le four éteint jusqu'au lendemain, ainsi le gigot refroidira lentement toute la nuit.



24 Le lendemain...



25 ...casser les bordures en pâte morte et retirer le couvercle de la cocotte. Celui-ci risque d'être bien collé, aidez-vous d'un couteau à lame rigide pour le soulever. Attention à ne pas vous blesser.



26 Retirer délicatement le gigot de la cocotte. La chair est très tendre, d'où la nécessité de le prendre avec précaution. Disposer les quartiers de tomates sur une plaque à part.



27 Retirer la ficelle et positionner le gigot sur la plaque du four avec les tomates. Réchauffer votre gigot 15 à 20 minutes dans le four chaud. Pendant ce temps, passer le restant du jus de cuisson à la passoire fine. Porter à ébullition, dégraisser et rectifier l'assaisonnement. Servir la sauce à part dans une saucière. Servir en accompagnement une purée de pommes de terre maison toute simple.