
LE GIGOT D'AGNEAU AU FOUR ET GRATIN DE CÔTE DE BETTE

Préparation 60 minutes

Cuisson 2 heures

Personnes 4



INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 1 carotte
- ½ oignon
- ½ poireau
- ¼ céleri
- 2 feuilles de laurier
- 400g de côte de bette
- 250g de pommes de terre
- 15g de farine
- 2dl de vin rouge
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre, feuille de laurier, clou de girofle
- thym, romarin, persil
- 2dl de crème
- 1dl de lait
- huile d'olive et arachide
- 900 grammes de gigot d'agneau



Restaurant Le Péroilles

Boulevard de Péroilles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 degrés

- 1 Saler et poivrer le gigot bien ficelé (demander à votre boucher) et le rôtir dans une poêle à feu vif avec de l'huile jusqu'à obtention d'une belle coloration.
Pendant ce temps, peler et tailler les carottes, le poireau, le céleris et le demi oignon.

Retirer la viande et la mettre de côté. Dégraisser la poêle et ajouter les carottes, céleris et le demi oignon et faire revenir jusqu'à légère coloration.

- 2 Ajouter ensuite le poireau et la farine, mélanger et laisser revenir quelques instants.
Déglacer le tout au vin rouge et laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance épaisse.

Verser le mélange dans une cocotte ou un plat à gratin ou une casserole qui va au four et ajouter la viande, le persil, le thym, le romarin, la feuille de laurier, les clous de girofle et le poivre.

- 3 Rajouter 75cl d'eau bouillante (peu varier selon le contenant) (astuce : faire bouillir l'eau dans une bouilloire à thé) afin que la viande soit entièrement recouverte.
Enfourner pendant 2h en baissant le four à 180 degrés.
Retourner la viande régulièrement.

Préparer les côtes de bette :

- 4 Séparer le vert du blanc. Éplucher au couteau le blanc des bettes et tailler en cube.
Emincer le vert. Éplucher et tailler les pommes de terre en cube.
Cuire les pommes de terre à l'eau salé en les gardant croquante. Blanchir le blanc des côtes de bettes en les gardant croquante.

Faire revenir un demi oignon émincé au beurre. Ajouter ensuite 8g de farine. Mouiller avec 2dl de crème et 1dl de lait. Saler et poivrer. Ajouter les côtes de bette et laisser mijoter 10 minutes. Puis ajouter les pommes de terre et laisser mijoter encore 10 Minutes.

- 5 Séparer les légumes et les pommes de terre de la crème et du lait.
Faire réduire la crème et le lait jusqu'à léger épaissement.
Verser les légumes et les pommes de terre dans un plat à gratin et couvrir de crème et de lait réduits.
Enfourner le gratin à 180 degrés pendant 30 minutes soit 1h40 après le début de la cuisson de la viande.

Sortir la viande de la cocotte la réserver dans un plat recouvert de papier d'aluminium au four.

- 6 Séparer le jus des légumes et faire réduire de moitié.
Monter la sauce avec une noix de beurre.
Trancher la viande et la disposer dans un plat. Verser la sauce dessus et servir.
(possibilité de rajouter des morilles sautées par-dessus la viande avant de servir.)



BON APPÉTIT

Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch