## Gigot de sept heures traditionnel

Nombre de personnes : 8 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 7 h 20 min

## **Ingrédients:**

1 gigot d'agneau de 2,2 à 25 kg

1 morceau de couenne de porc

6 carottes

3 gros oignons -1 grosse tête d'ail -1 bouquet garni (thym, persil, laurier)

4 c à s. de graisse d'oie (ou de saindoux)

50 cl de bouillon de volaille (frais ou préparé avec du concentré)

2 c. à s. de concentré de tomate

30 cl de vin blanc sec -10 cl de madère- 5 cl de cognac

sel, poivre du moulin

Pour luter la terrine : 125 g de farine 1 c. à s. d'huile de goût

neutre

## **Préparation:**

- 1. Demandez au boucher de désosser le gigot en laissant le manche, de le piquer de fins bâtonnets de lard gras et de le ficeler.
- 2. Préparez une pâte pour luter la terrine en mélangeant 5 c. à s. d'eau, l'huile et la farine : pétrissez jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène, ramassez-la en boule et mettez au réfrigérateur.
- 3. Épluchez les carottes et les oignons. Taillez les carottes en rondelles, émincez 1 des oignons et coupez les 2 autres en gros quartiers.
- 4. Chauffez la graisse d'oie (ou le saindoux) dans une cocotte et faites dorer le gigot 7 à 8 min à feu assez vif, en le retournant plusieurs fois pour le colorer uniformément.

Retirez-le. Dans la même graisse, faites fondre les carottes et l'oignon émincé, 5 à 10 min à feu plus doux. Retirez-les à leur tour et videz la graisse.

- 5. Chauffez doucement le bouillon dans une casserole avec le vin blanc, le madère, le cognac et le concentré de tomate.
- 6. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
- 7. Étalez la couenne dans le fond de la cocotte, sur sa partie grasse, et posez le gigot dessus. Salez et poivrez, répartissez les légumes fondus, les quartiers d'oignons, la tête d'ail en chemise et le bouquet garni tout autour, puis versez le contenu de la casserole.
- 8. Roulez la pâte en un long boudin et posez-la sur le bord de la cocotte avant de mettre le couvercle. Enfournez et faites cuire 7 h.