

Gigot d'agneau au miel et moutarde

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1h à 1h30

Ingrédients pour 6/8 personnes :

1 gigot

4 cuil à soupe de miel

1 cuil à soupe de moutarde

Sel,

Huile d'olive

Thym

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C(Th.6).

Pelez et dégermez les 2 gousses d'ail puis pressez les dans un bol

Ajoutez le miel et la moutarde et mélangez bien.

Déposez le gigot dans un plat garni de papier cuisson puis badigeonnez le de la préparation au miel.

Parsemez de thym, salez puis arrosez d'huile d'olive.

Enfournez pour 1 h à 1h30 selon la taille de votre gigot (ici pour un gigot 2 kg le temps de cuisson à été de 1 h 30).

Accompagnez d'une bonne purée maison ou de haricots (verts, blanc, etc....)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!