

Gigot d'agneau aux trois parfums



1	gigot d'agneau du Québec entier	1
	de 5 à 6 lbs (2,2 à 2,7 kg)	
ou	ou	
1	demi-gigot d'agneau du Québec	1
	de 2,5 à 3 lbs (1,1 à 1,3 kg)	
½ tasse	yogourt nature	125 ml
1c. à table	gingembre frais, râpé	15 ml
	(ou ½ c. à thé (2ml), moulu)	
2	gousses d'ail émincées	2
2c.à tables	menthe fraîche, hachée finement	30 ml
	(ou 2 c. à thé (10 ml), séchée)	
1 c. à thé	sel	5 ml
1/8 c. à thé	poivre moulu	½ ml
	cannelle au goût	
1c. à table	miel	15 ml
	jus d'une orange moyenne	
	(environ ¼ tasse (60 ml) de jus	
	d'orange)	

Avec un couteau bien aiguisé, faire des incisions de ½ pouce (1 cm) de profondeur des deux côtés du gigot. Dans un petit bol, bien mêler tous les ingrédients, sauf la cannelle, le miel et le jus d'orange.

Déposer le gigot dans une rôtissoire. Bien l'enrober, des deux côtés, du mélange de yogourt. Saupoudrer de cannelle. Cuire au four, à découvert, à 350°F (180°C), en arrosant en

cours de cuisson, pendant 1½ heure pour un gigot entier ou 1 heure pour un demi gigot.

Retirer le gigot et le placer dans un plat bien chaud. Verser le jus d'orange dans la rôtissoire. Porter à ébullition en grattant bien le fond de la rôtissoire. Ajouter le miel. Réduire le jus de cuisson de moitié. Passer au tamis pour obtenir une sauce bien lisse.

Verser sur les tranches de gigot et servir.

Portions :	6 à 8 (gigot entier) à 4 (demi-gigot)
Préparation :	25 minutes
Cuisson :	1½ heure (gigot entier) 1 heure (demi-gigot)

Cuisi-conseils

L' agneau du Québec se mange
préféablement rosé (médium-saignant).

C'est à ce degré de cuisson
qu'il est plus savoureux.

document (photos et recettes) gracieuseté de la Fédération des
producteurs d'agneaux et de moutons du Québec.