

Gigot d'agneau à la broche



½	gigot d'agneau du Québec	½
	ou	
1	épaule désossée d'agneau du Québec	1
<i>Marinade</i>		
1	tige de coriandre fraîche	1
	ou	
2 ml	coriandre séchée	½ c. à thé
1	tige de menthe fraîche	1
	ou	
2 ml	menthe séchée	½ c. à thé
5 ml	sauce harissa	1 c. à thé
5	gousses d'ail, hachées	5
125 ml	huile d'olive	½ tasse
	jus de 2 limes (ou de 2 citrons)	
30 ml	moutarde de Dijon	2 c. à table
5 ml	sel	1 c. à thé

Déposer le gigot (ou l'épaule) dans un plat creux.
Bien mélanger tous les ingrédients de la marinade
et verser sur la viande.

Laisser mariner 4 à 5 heures en tournant la viande
quelques fois et en badigeonnant bien.

Retirer le gigot (ou l'épaule).

Réserver la marinade.

Cuire le gigot (ou l'épaule) sur la broche en badigeonnant
régulièrement de marinade.

Servir en tranches dans des assiettes chaudes.

Portions : 4 à 6

Préparation : 10 minutes

Cuisson : environ 1 heure

Cuisi-conseils

L'agneau est à son meilleur lorsque mangé rosé.

Le thermomètre, inséré dans la partie la plus épaisse de la viande, indique le degré de cuisson.

Saignant : 65 °C (145 °F)

Rosé : 68 °C (155 °F)

Bien cuit : 75 °C (165 °F)