



FRÉDÉRIC VARDON



Gigot d'agneau de lait aux petits oignons nouveaux et asperges vertes des jardins de Provence

Ingrédients pour 2/3 personnes

- 1 gigot d'agneau de lait environ 950 g. /1.1kg
- 6 gousses d'ail en chemise
- 15 pièces d'asperges
- 500 g. de petits oignons nouveau
- 2 tomates émondées /épépinées et coupées en 4
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 branche de romarin ou curry
- 30 g. de sucre
- 150 g. de beurre
- 50 g. de beurre clarifié
- ½ litre de bouillon de poule corsé
- Pm de sel
- Pm de piment d'Espelette
- Pm d'huile d'olive ou de pépins de raisins

Préparation

Faites retirer l'os du quasi et manchonner le gigot d'agneau par votre boucher, le masser de fleur de sel et piment d'Espelette en poudre, le laisser mariner 2/3 heures avec un filet d'huile d'olive ou de pépins de raisins.

Éplucher et laver parfaitement les petits oignons nouveaux.

Raccourcir les asperges à 5/6 cm, puis les écussonner et à l'aide d'un couteau d'office, réaliser une bague, bien les laver.

Dans une cocotte ou une plaque à rôtir, chauffer le beurre clarifié, puis donner une coloration blonde au gigot. Une fois celle-ci atteinte, le retirer, éliminer les mauvaises graisses, ajouter du beurre et jeter les petits oignons préalablement salés et sucrés, ainsi que les gousses d'ail, donner une belle coloration blonde. Ajouter la branche de romarin ou du curry.

Remettre le gigot, déglacer en plusieurs fois avec le vin blanc, ajouter les quartiers de tomates, puis

remettre au four à Thermostat 9. Retourner le gigot régulièrement afin de bien le glacer. Lorsque les oignons sont fondants et le gigot cuit, retirer celui-ci afin de le laisser reposer. Ajouter les asperges préalablement blanchies 2 minutes à l'eau bouillante salée et rafraîchie dans une eau glacée. Terminer la sauce avec un peu de bouillon de poule corsé.

Finition

Trancher la viande, ranger les asperges et napper de la sauce aux petits oignons.