

GIGOT D'AGNEAU CONFIT AUX ÉPICES



-  PERSONNES : 6
-  PRÉPARATION : 25 min
-  CUISSON : 7 h
-  REPOS : 12 h
-  TEMPS TOTAL : 19 h 25

1 beau gigot d'agneau

10 capsules
de cardamome verte

2 clous de girofle

1/2 c à café
de cannelle en poudre

1/2 c à café de cumin

1 dosette de safran
en poudre

3 gousses d'ail

20 g de gingembre frais

1 grosse carotte

1 oignon

3 c à soupe d'huile d'olive

1 feuille de laurier

Sel et poivre du moulin

1. La veille, écrasez les graines de cardamome et les clous de girofle et mélangez-les avec la cannelle, le cumin et le safran. Salez et poivrez le gigot, frottez-le avec le mélange d'épices, enveloppez-le de film alimentaire et gardez-le jusqu'au lendemain au réfrigérateur.
 2. Le jour même, pelez l'ail et dégermez-le, pelez le gingembre et mixez ail et gingembre en purée. Pelez la carotte et l'oignon et coupez-les en morceaux.
 3. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte à fond épais et faites colorer de gigot sur toutes ses faces puis retirez-le de la cocotte et mettez la purée d'ail et de gingembre, la carotte, l'oignon et la feuille de laurier à sa place ; faites revenir le tout 5 min sans coloration.
 4. Remettez le gigot dans la cocotte, versez 1/2 de litre d'eau, couvrez et faites cuire pendant 7 heures à feu très doux. Arrosez le gigot toutes les demi-heures en ajoutant de l'eau quand nécessaire et en le retournant délicatement à mi-cuisson.
- Pour finir... en fin de cuisson, sortez le gigot de la cocotte et servez-le coupé en tranches, accompagné de son jus de cuisson filtré.**

