

Agneau de 7 heures

Un des grands classiques de la cuisine française...

- 6 Pers.
- 30 Min.
- 7 Heures.

Cuit pendant plusieurs heures dans une cocotte avec une farandole de petits légumes, du thym et du laurier, l'agneau de 7 heures est un véritable délice. Suivez la recette en vidéo et son pas à pas et apprenez à préparer un des grands classiques de la cuisine française.

Ingrédients

- 1 gigot ou épaule d'agneau de 1,4 kg
- 1 tête d'ail rose
- 1 oignon
- 1 carotte
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 10 cl de vin blanc sec
- 25 cl de fond de veau clair
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

Préparation

Séparez les gousses d'ail. Épluchez l'oignon et la carotte. Lavez la carotte, coupez-la en quatre dans la longueur, puis en petits cubes. Coupez l'oignon en deux et ciselez-le.

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive** dans la cocotte. Ajoutez le gigot ou l'épaule d'agneau sur le côté bombé. Faites-le dorer 5 min à feu vif de tous les côtés en l'arrosant avec **l'huile**.

Retirez l'agneau de la cocotte et posez-le sur un plat.

Mettez les gousses d'ail, la carotte et l'oignon dans la cocotte, salez. Faites revenir 1 min à feu doux en remuant. Arrosez de vin blanc, mélangez, puis laissez-le évaporer totalement à feu moyen, sans laisser brûler.

Remettez l'agneau dans la cocotte, côté bombé dessus, en le posant sur les légumes. Versez le fond de veau autour. Ajoutez le thym et le laurier.

Couvrez, enfournez et laissez cuire 7 h dans un four préchauffé à 120°C.

Dégustez votre agneau avec des légumes à la vapeur, une purée de pomme de terre ou avec du riz.

Découvrez nos autres recettes pascales >

[Côtelettes d'agneau marinées à la menthe](#)

[Oeufs de Pâques surprise](#)