



## [Recettes de Granny de avril 2019](#)

**Tradition exige... à Pâques, l'agneau est sur toutes les tables**

**Granny vous propose de cuisiner un GIGOT d'AGNEAU avec une sauce originale et délicieuse**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

1 gigot ou 1 épaule d'agneau d'environ 1,4 kg, 4 gousses d'ail en tranches, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 6 cuillères à soupe de jus de citron et de zestes finement hachés d'un citron, 150ml de yaourt, 1 petit verre d'eau chaude sel et poivre noir du moulin.



**Préparation :**

Assaisonnez le gigot avec le poivre et le sel et glissez les tranches d'ail sous la peau. Laissez le reposer dans un endroit frais pendant 2h. Faites chauffer le four à 230° C et mettez y un plat avec l'huile.

Quand l'huile est très chaude, mettez y à cuire le gigot sur toutes les faces. Retirez-le du four après 15mn et laissez le refroidir légèrement.

Diminuez la chaleur du four à 190°C. Versez sur le gigot la moitié du jus de citron, la moitié du yaourt et ajoutez les zestes. Remettez le gigot au four pendant 40mn. Ajoutez le reste du jus de citron et du yaourt à la mi cuisson au moment de retourner le gigot.

Sortez le gigot du four, versez le verre d'eau tiède dans le plat et mélangez au liquide de cuisson.

Couvrez le gigot d'une feuille d'aluminium et laissez le reposer pendant 10mn avant de le découper.

Très bonnes fêtes de Pâques et bon appétit. Granny

**Vous aimez cuisiner, vous possédez des recettes qui viennent de votre grand-mère, de votre mère ou vous avez vous-même inventé un plat, Granny vous propose de les publier !  
Il suffit d'envoyer vos meilleures recettes de saison avec photo(s) par courrier ou par mail.**