

GIGOT ET GATEAU DE POMMES DE TERRE

RECETTE N°5721

NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 7/10
- Originalité : 1/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 800 g de gigot désossé
- 1 kg de pommes de terre
- 1/2 poitrine de lard fumé coupée en tranches fines
- 1 fromage de chèvre banon (emballé dans une feuille de châtaignier) ou affiné
- 200 g d'emmental râpé
- 1 oignon
- laurier
- thym frais
- genièvre
- poivre
- sel
- huile
- 1/2 carotte
- 1/2 poireau
- parure et os du gigot

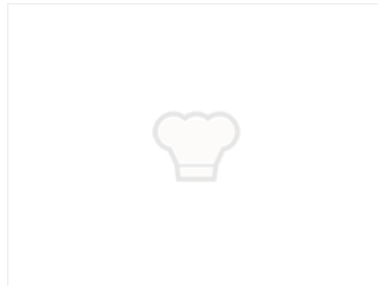
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- moule à manqué
- passoire
- cuillère en bois

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



13 ETAPES A SUIVRES

01. Chemiser un moule à manqué avec le lard, faire chevaucher un peu pour que le fond soit bien couvert, laisser dépasser le lard.
02. Poser une couche de pommes de terre, sel, poivre, laurier, gruyère, sel, poivre, un peu de laurier en poudre et recommencer jusqu'à épuisement.
03. Recouvrir de lard fumé pour que tout soit bien emballé.
04. Cuire au bain-marie 40 à 45 mn th 6/7.
05. Assaisonner le gigot à l'intérieur le ficeler.
06. Frotter l'extérieur avec du genièvre écrasé, parsemer de thym effeuillé, saler, poivrer, verser un peu d'huile.
07. Enfourner.
08. A la moitié de cuisson mettre la garniture de légumes (carotte, oignon, poireau émincés et parure et os).
09. Lorsque le gigot est cuit le retirer.
10. Poser le plat sur le feu chauffer 3 à 4 mn pour caraméliser.
11. Déglacer avec de l'eau.
12. Passer au chinois, faire chauffer à nouveau le jus et y mélanger un peu de banon écrasé, et mélanger à feu très doux.
13. Servir ensemble et napper de sauce.

NOTES PERSONNELLES
