

## Gigot d'agneau "Pascal" de lait a l'orge perlé et minis carottes printanières

Ingrédients pour 6 personnes

### Agneau

1 gigot d'agneau de lait  
1 petit bouquet garni  
2 pièces de tomates  
1 carotte  
1 oignon  
1 branche de céleri  
½ poireau  
1 gousse d'ail  
Sel / poivre  
50 g de beurre

### Garniture

30 minis carottes nouvelles

### Garniture orge perlé en pilaf

100 g orge perlé  
60 g d'oignon  
1 petit bouquet garni  
60 g de beurre



### Préparation

#### Agneau

Demander au boucher de préparer et manchonner le gigot prêt à cuire et le réserver au frais avec les parures. Tailler les légumes, carotte, oignon, céleri et poireau en mirepoix (gros cubes). Saisir le gigot dans une plaque à rôtir, afin de le faire colorer. Ajouter les parures d'agneau autour, puis le cuire au four 20 à 30 mn à 200°, suivant la taille. 10 mn avant de sortir le gigot du four, ajouter la garniture aromatique autour : mirepoix, bouquet garni et la gousse d'ail. Sortir le gigot du plat de cuisson et le réserver.

Laisser colorer légèrement la garniture aromatique sur le feu vif et mouiller avec de l'eau, laisser réduire puis passer le jus au travers d'une passette.

Monter le jus avec un peu de beurre frais

#### Préparer l'orge perlé

Faire revenir l'oignon haché finement dans une casserole à feu doux sans coloration, avec 40 g de beurre. Ajouter l'orge perlé, une pincée de sel et le bouquet garni, puis mouiller avec 25 cl d'eau (ou fond de volaille). Porter à ébullition, couvrir et cuire au four à 200° une vingtaine de minutes jusqu'à ce que l'orge ne soit plus croquante. Remuer l'orge et ajouter un peu de beurre.

#### Les carottes

Laver, éplucher et tailler les minis carottes. Les cuire et les refroidir dans l'eau glacée puis les réserver

### Finition

Réchauffer l'orge perlée avec un peu de jus d'agneau. Chauffer également les minis carottes avec du beurre sans coloration. Vérifier tous les assaisonnements.

Mettre le gigot à chauffer dans le four avec un peu de jus afin de le glacer.

### Dressage

Dresser l'orge au centre du plat, les minis carottes autour. Poser le Gigot sur l'orge perlé.

Servir le jus à part en saucière.