

Gigot Leum au four “Repas Tabaski”



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



Temps Total :	
Préparation :	Cuisson :

[Voir le site](#)

Ingrédients

Pour 10 personnes

- 1 gigot d'agneau d'au moins 3 kg

Pour la farce de la viande

- 100 g de beurre mou
- 2 gousses d'ail hachée
- 2 cs du mélange [Agneau](#)
- 1 cs du mélange [Nokoss](#)
- 1 bon rapé de gingembre
- 1cs de moutarde
- Une pincée de fleur de sel

Préparation

- Dans un bol, mélanger, tous les ingrédients pour la farce jusqu'à obtenir une texture homogène. A l'aide d'un couteau faire des incisions sur le gigot et le farcir avec la préparation
- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour la marinade jusqu'à obtenir une texture homogène. Badigeonner le gigot de la marinade et bien frotter. Laisser le gigot macérer au réfrigérateur toute une nuit si possible et le sortir 2h avant le début de la cuisson.

Cuisson de la viande au four

- Préchauffer le four en mode grill 180°

Pour la marinade de la viande

- 4 cs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 piment vert haché
- 1 cc de jus de citron
- 1 cs de vinaigre rouge
- 2 cs du mélange [Lakk Yapp](#)
- 1 cs de moutarde
- Une pincée fleur de sel

- Placer le gigot et le reste de la marinade sur un grand plat allant au four préalablement huilé et couvrir avec du papier aluminium. Enfourner pendant 2h tout en retournant et arrosant le gigot pendant la cuisson (ajouter de l'eau si nécessaire). Au bout de 2h, sortir le gigot, l'enduire de beurre, monter la température au four à 220 degrés. Enfourner de nouveau le gigot pendant 10 min sans le papier aluminium. Cette opération permet de dorer et rendre croustillante la viande.

Accompagnements possibles

- A déguster avec la sauce moutarde « Saf Té Nekh » pour grillade
- Les accompagnements possibles : une sauce aux oignons, des pommes de terre sautées, de la purée de pomme de terre, du gratin de pomme de terre, des haricots verts poêlés, des crudités, de la semoule, du vermicelle ou des légumes grillés