



Gigot d'agneau en croûte au pécorino



Préparation : Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à **200 °C** avec degré d'humidité à 100 %. Laver le gigot, éponger et frotter avec le jus de citron. Graisser d'huile d'olive une grande sauteuse ou un panier de cuisson sans trous. Hacher très finement l'ail et le persil, mélanger à la chapelure et au zeste de citron finement râpé. Prendre les $\frac{2}{3}$ pour former une pâte avec 5 c. à soupe d'huile d'olive. Mélanger le reste avec le pécorino et réserver pour plus tard.

Saler et poivrer le gigot. Badigeonner avec la pâte de persil, mettre dans la sauteuse et laisser cuire dans le four à vapeur préchauffé pendant **30 minutes**. Réduire ensuite la température à **65 °C** avec degré d'humidité à 30 % (ne pas ouvrir la porte!) et laisser mijoter le gigot pendant **2,5–3 heures** (suivant la taille).

Pour la croûte, préchauffer le four/grill à chaleur tournante à **225 °C**. Incorporer le mélange persil-fromage au fond de cuisson, en badigeonner le gigot et laisser gratiner pendant environ **10 minutes** pour obtenir un dessus croustillant. Laisser reposer **5 minutes** avant de découper.

Recommandation : Prendre une sauteuse qui convient au four à vapeur et au four/grill. Servir des pommes de terre au romarin en accompagnement.

Gigot d'agneau en croûte au pécorino

Appareils Gaggenau : four à vapeur,
four/grill à chaleur tournante

Température : 200 °C et 65 °C

Degré d'humidité : 100 % et 30 %

Préparation : 25 minutes

Cuisson à basse température :

2,5–3 heures

plus 30 minutes pour faire revenir

et 10 minutes pour gratiner

Recette pour 6–8 personnes

Ingrédients :

1,8–2 kg de gigot d'agneau avec l'os
(préparé par le boucher)

1 gros bouquet de persil plat

Jus et zeste d'un citron non traité

100 g de pécorino fraîchement râpé
(évent. parmesan)

7 c. à soupe de chapelure

5 gousses d'ail

7 c. à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre noir