



## Gigot d'agneau rôti



### Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 1 gigot d'agneau de 1 kg
- 2 cuillères à soupe de thym coupé surgelé
- sel, poivre
- Four préchauffé



### Préparation

- Faire bouillir  $\frac{1}{4}$  l d'eau. Puis y ajouter 1 cuillère à soupe de thym et laisser infuser pendant 10 mn.
- Disposer le gigot dans un plat à four. Le saupoudrer d'une cuillère à soupe de thym, poivrer.
- Verser l'infusion obtenue au fond du plat.
- Glisser le plat au four. Laisser cuire  $\frac{1}{4}$  h, puis retourner le gigot et l'arroser avec le jus formé.
- Laisser cuire encore  $\frac{1}{4}$  h et saler en fin de cuisson.

