



## Gigotin d'agneau aux tomates semi-confites, mitonnée d'aubergines et crumble d'épices

 30 MIN

### INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

**Pour la viande :** Gigot d'agneau paré : 1.2 kg • Carotte : 1 pièce • Oignon : 1 pièce • Arôme ail, thym, laurier : 1 pièce • Sel fin : 6 Pincées • Moulin à poivre : 6 Tours • Tapenade d'olive noire : 60 gr • Huile d'olive : 3 cl • Beurre doux : 50 gr • **Pour la garniture :** Aubergines : 3 pièces • Oignon : 1 pièce • Coriandre fraîche : 0.25 botte • Sel fin : 6 Pincées • Moulin à poivre : 6 Tours • Huile d'olive : 3 cl • Citron confit au sel : 1 pièce • **Pour les légumes :** Arôme ail, thym, laurier : 1 pièce • Huile d'olive : 3 cl • Tomates : 3 pièces • Sel fin : 3 Pincées • Moulin à poivre : 6 Tours • **Pour le crumble :** Parmesan Parmigiano Reggiano : 50 gr • Ras el hanout : 5 gr

### RECETTE

**Pour les gigotins :** Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Tailler le gigot en gigotins d'environ 160 g et réserver les parures. Éplucher la carotte et l'oignon, puis les émincer en rondelles. Dans une cocotte avec de l'huile d'olive, colorer sur toutes les faces les gigotins d'agneau préalablement salés, puis les retirer. Ajouter les parures d'agneau et les colorer avec une noisette de beurre pendant environ 15 min. Ajouter ensuite la carotte et l'oignon, le thym, le laurier et l'ail en chemise. Cuire durant 5 min, puis couvrir d'eau à mi-hauteur. Laisser ensuite mijoter à feu doux pendant 15 min. A la fin de la cuisson, filtrer le jus dans une autre cocotte et remettre les pièces d'agneau dedans. Enfourner pendant 8 min environ pour une cuisson rosée, en retournant régulièrement les gigotins dans le jus. A la sortie du four, poivrer et ajouter la tapenade dans le jus de cuisson.

**Pour les tomates :** Préchauffer le four à 160 °C (th. 6). Éplucher les tomates et les tailler en quartiers, retirer l'intérieur pour obtenir des pétales. Sur une plaque, disposer les tomates, le thym, le laurier et une gousse d'ail écrasée. Saler, poivrer et arroser d'huile d'olive. Enfourner et laisser confire pendant environ 40 min.

**Pour les aubergines :** Laver et éplucher les aubergines et les couper en dés. Éplucher l'oignon, puis le ciseler finement en petits dés. Récupérer la peau du citron confit et le tailler en petits dés. Laver et effeuiller la coriandre, puis la ciseler. Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et y faire suer les oignons avec 1 pincée de sel. Les cuire durant 1 min. Ajouter les dés d'aubergines et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 10 min en mélangeant de temps en temps (ajouter 1/2 verre d'eau si besoin). Assaisonner le tout de sel et de poivre et terminer par la coriandre et le citron confit.

**Pour le crumble :** Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Mélanger du bout des doigts le beurre, la farine, le parmesan, le Ras el hanout et la poudre d'amande. Répartir ensuite les brisures sur un tapis de cuisson en silicone et enfourner pendant 15 min. Sur une assiette plate, dresser les aubergines dans un emporte pièce

