

# Gigot d'agneau au rhum Cherry River

Élèves : Bénédicte Emmou et Gabryel Houde (mars 2024)



## Ingrédients

- 1.5 kg Gigot d'agneau
- 100 gr Carottes
- 100 gr Poireaux
- 100 gr Céleri
- 100 gr Oignon
- 3 gousses Ail
- 400 gr Patates
- 200 gr Patates douces
- 3 Pommes
- 5 oz Rhum Cherry River
- 100 ml Sirop d'érable
- 3 branches Thym
- 2 branches Sauge
- 5 branches Persil
- 20 ml Huile
- 30 gr Beurre (en morceaux)



## Préparation

- 1- Enlever le surplus de gras sur le gigot et le ficeler.
- 2- Couper grossièrement tous les légumes et les pommes, les déposer sur une plaque à biscuit.
- 3- Ajouter le gigot d'agneau sur le dessus des légumes.
- 4- Arroser le gigot de rhum et de sirop d'érable.
- 5- Déposer les fines herbes sur le gigot.
- 6- Ajouter l'huile et les morceaux de beurre sur les légumes.
- 7- Saisir au four à 400°F pendant 10 minutes.
- 8- Terminer la cuisson à 350°F pendant environ 45 minutes.

*Bon appétit!*