

Gigot d'agneau glacé au miel

Ingrédients :

- 1 gigot d'agneau d'1,5 kg
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à café de cumin
- le jus d'un citron
- 8 cuillères à soupe d'huile
- 6 grosses pommes de terre

Préparation :

1. Essuyer soigneusement le gigot avec du papier absorbant et à l'aide d'un couteau, pratiquer des incisions de 2 cm environ dans sa partie supérieure.
2. Dans un bol, mélanger le miel, le cumin, le jus de citron et l'huile. Badigeonner le gigot avec ce mélange, puis le poser dans un plat creux et l'arroser avec le reste de la préparation. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur, pendant 4 heures environ (ou à préparer la veille).
3. Préchauffez le four à 240°C (thermostat 7-8). Mettre le gigot dans un plat et enfourner pour 15 minutes. Baisser la température du four à 220°C (thermostat 6-7) et continuer la cuisson pendant 40 minutes. Ajouter les pommes de terre coupées en rondelles, au fond du plat. Enduire le gigot plusieurs fois en cours de cuisson avec le mélange à base de miel, en insistant sur les parties creuses.
4. Servir accompagné de tomates badigeonnées d'un mélange à base d'huile d'olive, de thym, de sel et de poivre, et saupoudrer le tout de graines de sésame.