

Noix de gigot à la ficelle

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 40 mn.

Pour 6 personnes :

1,2 kg de gigot raccourci et désossé ; 1 botte de carottes nouvelles ; 1 botte de navets nouveaux ; 1 botte d'oignons blancs nouveaux ; 300 g de pois gourmands ; 1 gros oignon ; 3 clous de girofle ; 1 bouquet garni (thym, laurier, persil plat) ; 1 morceau de gingembre frais ; 6 branches de coriandre fraîche ; 2 cuillerées à soupe de gros sel ; 1 cuillerée à soupe de poivre noir en grains ou mélange de 5 baies ; 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive.

Sauce balsamique :

1 oignon ou 3 échalotes ; 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive ; 25 cl de vin blanc sec ; 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre ou de cassonade ; 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique.

1. Ficeler le gigot et faire une grande boucle de ficelle à chaque extrémité.

2. Préparer les légumes : peler les oignons nouveaux en leur laissant un petit bout de queue, peler les carottes et les navets et effiler les pois gourmands.

3. Mettre l'huile d'olive dans le faitout et y faire rissoler le gigot rapidement.



4. Oter le gigot et verser 3 ou 4 litres d'eau dans le faitout, selon sa taille. Ajouter l'oignon coupé en quartiers et piqué avec les clous de girofle.

5. Dans une étamine, rassembler le bouquet garni, la coriandre, le gingembre pelé et coupé en rondelle et le poivre. Le placer dans le faitout et saler.

6. Porter à ébullition pendant 10 minutes.

7. Passer le manche d'une cuillerée en bois dans les boucles de ficelle du gigot et placer la cuillère en travers du faitout pour que la viande soit immergée sans toucher le fond.

8. Compter 25 minutes de cuis-

son frémissante. Au bout de 10 minutes de cuisson, ajouter les carottes, les navets, les petits oignons et les pois gourmands dans le faitout.

9. Pendant ce temps, préparer la sauce : peler l'oignon (ou les échalotes) et le hacher finement. Le mettre dans une poêle avec l'huile d'olive et le faire fondre sur feu doux. Ne pas le laisser colorer.

10. Le saupoudrer alors de sucre et le faire caraméliser jusqu'à ce qu'il blondisse. Déglacer la poêle avec le vinaigre balsamique en grattant bien, donner un bouillon, puis mouiller avec le vin blanc. Faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle devienne un peu onctueuse.

11. Pour servir, sortir la noix de gigot du faitout et la laisser reposer 5 minutes sous une feuille d'aluminium, puis la trancher. Dresser les tranches sur un plat très chaud. Sortir les légumes à l'aide d'une écumoire et les disposer autour du gigot.

12. Présenter la sauce à part dans une saucière chaude.

Le petit plus...

Envelopper les légumes dans des nouets de mousseline qu'il sera plus facile de retirer du faitout en fin de cuisson.

Nid de Pâques au chocolat

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 8 personnes:

Gâteau :

250 g de chocolat à dessert

150 g de sucre en poudre

125 g de beurre

5 oeufs

50 g de farine

Décor : friture et petits oeufs

1. Préchauffez le four à th. 6 (200°C)

2. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 4 cuillerées à soupe d'eau. Hors du feu, ajoutez le beurre en petites parcelles. Mélan-

gez bien.

3. Cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Battez les jaunes avec le sucre. Ajoutez progressivement le mélange beurre-chocolat, puis la farine.

4. Battez les blancs en neige ferme en ajoutant une pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.

5. Faites cuire au four (th. 6) 30 mn, au bain-marie dans un moule en couronne beurré. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

6. Décorez avec des oeufs et de la friture. Accompagnez d'une crème anglaise.

