



GIGOT D'AGNEAU RÔTI AUX GOUSSES D'AIL DE LAUTREC ET A LA FLEUR DE THYM

Matériel utilisé

- 4 grilles de cuisson GN 1/1
- 5 bacs GN 1/1 x 65
- 1 russe

Temps de préparation	: 2h
Temps de cuisson	: 1h30
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Mixte
Matériel de cuisson	: Four mixte
Poids par personne	: 150g
Calories	: 400 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Gigots désossés (P.A.C)	15 kg	→ Habiller les gigots.
Huile	300 g	→ Enduire au pinceau du mélange huile-beurre. Saler. Poivrer. Parsemer de fleur de thym déshydratée. (50/60 g environ).
Beurre	500 g	→ Plaquer les gigots sur les grilles de cuisson. Piquer la sonde de cuisson au cœur d'un gigot.
Jus d'agneau	5 l	→ Ranger les grilles sur l'échelle de cuisson.
Ail écrasé	100 g	→ Déposer les gousses d'ail avec leur peau dans un bac GN 1/1 et le glisser en dessous des grilles de cuisson pour faire fonction de lèchefrite.
Gousses d'ail rose	200 pc	
Fleur de thym déshydratée	100 g	→ Cuire au four à chaleur mixte à + 160/170° C pendant 1h 15 environ. Atteindre + 58° C à cœur.
Gingembre en poudre	2 g	→ Elaborer le jus d'agneau. Réserver au chaud à + 63° C.
Sel	QS	→ Au terme de la cuisson des gigots, réserver en bacs GN de service. Au pinceau, glacer de beurre fondu les pièces rôties. Maintenir au chaud à + 63° C.
Poivre	QS	→ Dégraisser le jus de cuisson récupéré dans la lèchefrite. Réserver les gousses d'ail. Verser le jus de cuisson dans une russe.
		→ Ajouter le jus d'agneau au jus de cuisson. Adjoindre le gingembre en poudre, l'ail écrasé et 40 g de fleur de thym déshydratée. Faire frémir. Laisser infuser. Passer à l'étamine.
		→ Pour le service, accompagner les tranches de gigot de 2 gousses d'ail rôties et de jus d'agneau parfumé.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

