

Gigot farci à l'italienne

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 gigot de 2,5 kg,
- 200 g de lard maigre,
- 100 g de mie de pain rassis,
- 50 g de pignons,
- 1 oignon,
- 1 carotte,
- 1 gousse d'ail,
- 1 morceau de céleri branche,
- 3 c. à s. de chaque herbe hachée (estragon, menthe, persil),
- ½ citron,
- 1 brin de romarin,
- 1 feuille de laurier,
- 40 cl de vin blanc sec,
- 50 g de beurre,
- sel, poivre.

Préparation : 50 min. Cuisson : 2 h.

Demander au boucher de désosser le gigot (on peut éventuellement laisser la crosse), mais attention à récupérer l'os!

Préparer la farce: faire tremper le pain dans 10 cl de vin. Couper le lard en morceaux, le mixer avec les pignons, les herbes, une pincée de romarin et le zeste du citron râpé. Ajouter la mie de pain essorée, mélanger, saler et poivrer. Farcir le gigot dans les espaces laissés par l'os, recoudre de sorte à former une outre hermétique, puis ficeler si nécessaire.

Préchauffer le four à 180° C (Th. 6). Éplucher et couper en morceaux l'oignon épluché, le céleri, la carotte et l'ail. Les mettre dans la lèchefrite avec le laurier et le reste de romarin. Verser le reste de vin blanc et autant d'eau. Éparpiller 30 g de beurre en morceaux sur le gigot, le placer dans le four sur la grille au-dessus de la lèchefrite, et cuire 2 heures en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

Juste avant de servir, passer le jus au chinois, dégraisser, ajouter le reste du beurre froid et le jus de citron. Servir avec le gigot.

Remarques : En accompagnement, on peut servir des tomates rôties à l'huile d'olive, des lingots de polenta poêlés et des fèves. J'achète ces dernières déjà épluchées en surgelés, et je les cuit 5 minutes dans l'eau bouillante. Pour la farce, je remplace parfois le lard maigre par de la chair à saucisse ou des lardons fumés, et j'utilise n'importe quel type de pain. Pour les herbes, je varie selon l'inspiration et la saison (basilic haché, un peu de thym frais, etc.).