

Gigot d'agneau laqué au miel, moutarde et curry

Ingrédients pour 6 personnes :

2 kg de gigot d'agneau
8 cuil à soupe de miel
4 cuil à café de moutarde
3 cuil à café de curry
60 g de beurre

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (Th.6/7)

Salez et poivrez les faces du gigot d'agneau et faire quelques entailles dans la viande.

Mélangez le miel, la moutarde et le curry ensemble.

Étalez cette préparation sur toute la surface de la viande puis déposez le gigot dans un plat allant au four ou dans le lèche frites recouvert d'alu.

Disposez des petits morceaux de beurre partout sur le dessus du gigot et versez un peu d'eau autour.

Enfournez pour 1 h à 1 h 15 à 200°C en le retournant au bout de 30 min (remettre une pointe d'eau si nécessaire).