



Mario VINO

Marions les marrons

avec CONCEPT Fruits



10

Fiche Recette

Gigot d'agneau rôti aux herbes, et aux marrons



Préparation : 30 min.



Cuisson : 12 min.

Difficulté :



Préparation

- Assaisonnez votre gigot, avec les herbes, l'ail et les oignons dans son plat de cuisson.
- Faites cuir le gigot au four à 180°C pendant 45 min.
- Après la cuisson, dressez votre gigot.
- Dans le plat de cuisson, ajoutez les marrons pour qu'ils s'imprègnent du jus.
- Faites blanchir, à part, les pommes de terre.
- Puis faites les sauter, avec un peu de matière grasse dans une poêle.
- Mélangez l'ensemble de la garniture avant de servir.



Ingrédients



x6

- Gigot d'agneau 1,5 Kg
- Marrons cuits 400g
- Pommes de terre 200g tournées
- Herbes de Provence
- 4 gousses d'ail
- 100g de petits oignons
- Assaisonnement: sel, poivre

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com