

Gigot d'agneau butterfly

pour 6 à 8 personne

variantes: jarret de veau ou de porc
barbecue couvert – méthode indirecte

2 à 2½ kg de gigot d'agneau

faire désosser par le boucher. Entailler la partie charnue pour que la pièce soit partout d'égale épaisseur

Marinade

3 c. à soupe d'ouzo* ou de Pernod

5 c. à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail, pressées

1 c. à soupe feuilles d'origan et autant de
feuilles de thym, et de menthe,
hachées menu
poivre du moulin

mélanger le tout. Badigeonner la viande, couvrir, mariner plusieurs heures au réfrigérateur. Sortir 1 à 2 h avant le grillage, racler la marinade et réserver

2 c. à café de sel

saler la viande

Grillage

Barbecue au charbon de bois: poser le morceau de viande sur la grille, lèche-frite dessous. Couvrir, saisir 15 min env. sur braise ardente, griller 1 h env. à chaleur moyenne jusqu'à atteindre une température à cœur de 55 °C. De temps en temps, badigeonner le rôti de marinade.

Temps de cuisson total: 1¼ h env.

Retirer la viande de la grille, couvrir et laisser reposer 10 min env.

Autres possibilités

Barbecue à gaz: saisir 15 min env. à chaleur maximale (240 °C). Couvrir, griller 1 h env. dans un plat réfractaire ou une barquette d'aluminium graissés à chaleur minimale (150 °C env.).

Four: poser sur une plaque graissée chaude, saisir 20 min env. dans le bas du four préchauffé à 240 °C. Cuire 2 à 2½ h à 80 °C.

Temps de cuisson total: 2½ à 3 h.

Le gigot peut rester au chaud jusqu'à 1 h dans le four à 60 °C.

Accompagnement

TOMATES TZATZIKI

Épépiner ½ concombre, le couper en petits cubes. Ajouter 180 g de **yogourt nature**, 2 gousses d'ail pressées et 1 c. à soupe de **feuilles de menthe**, hachées menu. Mélanger, assaisonner de **sel** et de **poivre** selon son goût. Décalotter 6 grosses **tomates**, les évider, les remplir de concombre et remettre les chapeaux.



* Eau-de-vie grecque à l'anis.