



## Gigot d'agneau à la française

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1,5 kg de gigot d'agneau rôti avec os (la moitié de surlonge si possible)
- 1 c. à soupe de sel casher Diamond Crystal ou 1 1/2 cuillère à café de sel de table
- 1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 1 gros oignon, tranché finement
- 1/2 cuillère à café de Diamant Cristal de sel casher
- 1 tasse de vin blanc sec (Riesling sec)
- 1 tasse de bouillon de poulet (ou d'eau)
- 6 gousses d'ail, écrasées
- 3 branches de romarin frais
- 6 branches de thym frais
- Persil haché pour garnir

### INSTRUCTIONS

Chauffer la cuillère à soupe d'huile à feu moyen-élevé (mode "sauté") jusqu'à ce qu'il miroite, environ 3 minutes. Saupoudrer le rôti d'agneau de 1 cuillère à soupe de sel casher et de poivre noir fraîchement moulu. Saisir le rôti d'agneau, environ 4 minutes par côté, puis le mettre dans un bol.

Ajouter l'oignon dans la casserole, saupoudrer de 1/2 c. à thé de sel et faire sauter jusqu'à ce qu'il commence à ramollir, environ 3 minutes. Ajouter le vin blanc et porter à ébullition, en raclant les morceaux d'agneau et d'oignon brunis au fond de la casserole, environ 2 minutes.

Verser le bouillon de poulet, puis ajouter l'ail, le romarin et les branches de thym. Ajouter l'agneau et le jus d'agneau dans le bol.

Verrouillez le couvercle de l'autocuiseur et amenez l'autocuiseur à haute pression. Cuire à haute pression pendant 90 minutes. Laisser la pression redescendre avec un relâchement naturel de la pression, environ 20 minutes.

Retirer délicatement le rôti d'agneau de l'instant pot et le transférer dans un plat (à l'aide d'une spatule à fentes et d'une pince de cuisine). Filtrer le liquide et gégraisser et laisser décanter pendant 10 minutes. Trancher le rôti d'agneau, verser une partie du liquide dégraisé sur les tranches et servir en passant le reste du liquide dégraisé comme sauce.

<https://www.dadcooksinner.com/pressure-cooker-7-hour-leg-of-lamb-in-90-minutes/>