

Gigot d'Agneau au Four

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|-------------|
| - GIGOT D'AGNEAU | 600 à 700 g |
| - GOUSSE(S) D'AIL | qq. |
| - THYM | |
| - LAURIER | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez les gousses d'ail.
- Piquez le gigot de gousses d'ail.
- Salez et poivrez le gigot.
- Placez des feuilles de laurier et du thym par dessus.
- Faites cuire au four à micro-onde position CRISP (30 min pour 1.5 kg +/- 1 min par 100g)

