

GIGOT A LA COUVERTURE DE LAINE

(Jean-Pierre COFFE)

Ingrédients :

- 1 gigot de mouton (doublon ou brebis)
- Huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ feuille laurier, 1 branche thym
- 16 gousses d'ail

La veille de votre repas, le gigot sera sorti du réfrigérateur pour passer la nuit à l'abri d'un torchon, à température ambiante.

Le même soir, il faudra songer à mettre une demi-feuille de laurier et une branche de thym dans les deux cuillères à soupe d'huile d'olive pour que, durant la nuit, leurs parfums se mêlent.

Le jour du repas, il faudra être en cuisine dès 7h00 du matin pour passer à table vers 13h00-14h00.

Eplucher une belle gousse d'ail avec laquelle vous frotterez uniquement la souris du gigot. Avec un pinceau ou mieux à la main, vous caresserez le gigot avec l'huile parfumée.

Le moment est venu d'allumer le four de 200° à 250° (thermostat 6/7) et d'introduire le gigot posé sur le lèchefrite, entouré d'une quinzaine de gousses d'ail épluchées.

15 minutes plus tard environ, réduire la température du four à 180° (thermostat sur 4). Pendant 2 heures, 2 heures et demie, selon sa taille, on laissera le gigot somnoler doucement dans la tiédeur du four.

Vers 10h, 10h30, on le sortira du four pour l'emballer complètement dans plusieurs couches de papier d'aluminium. L'emballage doit être complètement hermétique.

Sur le papier d'aluminium, on ajoutera un ou deux torchons bien propres et sur ces torchons, un morceau de vieille couverture de laine. Le gigot bien emmaillotté sera remis dans le four éteint jusqu'au moment de passer à table.

Le présenter ainsi à vos invités, puis rejoindre la cuisine pour le découper.

Auparavant, dans le lèchefrite sorti du four, on écrasera les gousses d'ail pour parfumer le jus de cuisson en prenant soin de gratter les sucs accrochés au fond. Ce jus aromatisé sera réchauffé au moment du service avec une goutte d'eau.

C'est le gigot de l'extrême. Bon appétit !