

Miel Abeilles

Maillard

Free shipping on order of \$150+
Partout au Québec et en Ontario**

Que rech

on, saucisse



Partager :



Gigot d'agneau fumé avec marinade moutarde et miel



Portions : 4



Cuisson : 45min



Préparation : 40min



Difficulté : Médium

Vous n'en reviendrez pas de cette recette de gigot d'agneau fumé avec marinade miel et moutarde.
A-t-on mentionné que ce gigot est fumé ? Essayez-le aujourd'hui.

Ingrédients

- 1 gigot d'agneau désossé (750 g) mariné moutarde et miel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer votre fumoir à 400°F. Dans un bol, verser l'huile d'olive et la moutarde de Dijon puis saler et poivrer. Bien mélanger et réserver.
2. Déposer le gigot au centre de la gr

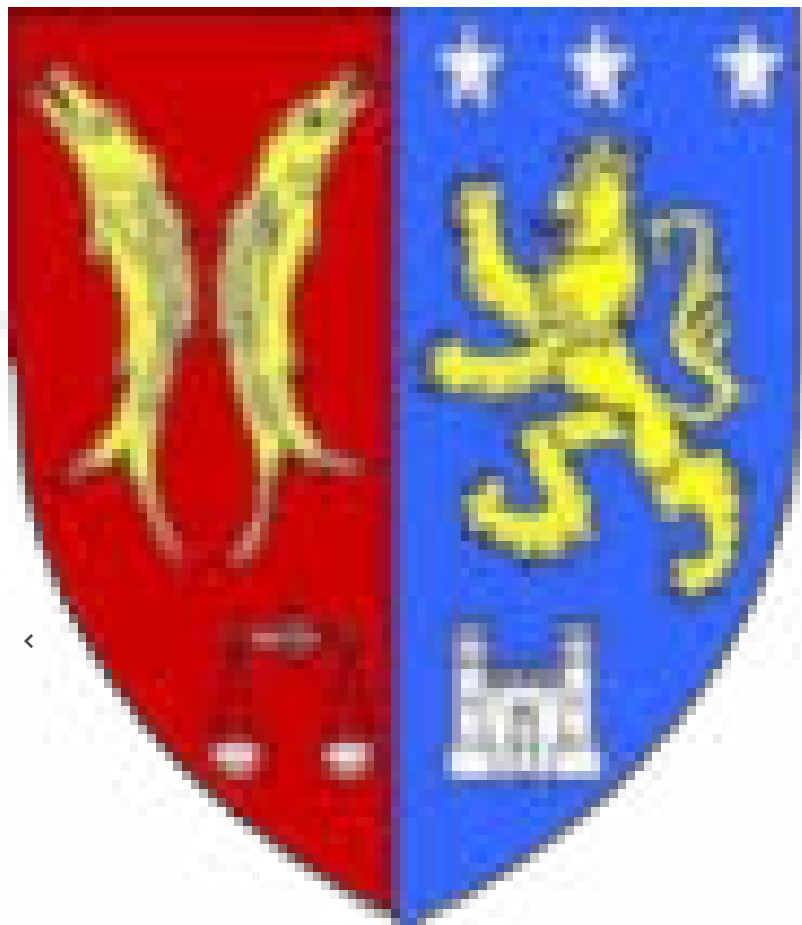
Récompenses



Maillard

Free shipping on order of \$150+
Partout au Québec et en Ontario**

3. Réduire le feu à 375°F en fermant la ventilation et en aérant le dessus. Poursuivre la cuisson pendant environ 20-25 minutes, le couvercle fermé, jusqu'à une température interne de 63°C (145°F). Encore une fois, badigeonner le gigot avec la marinade et ajouter une poignée de copeaux de bois sur le charbon pour faire fumer.
4. Retirer du feu, déposer dans une assiette et recouvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer 10 minutes pour que la température interne monte jusqu'à environ 68°C (155°F), ce qui donnera une viande parfaitement rosée. Déguster immédiatement.



Mes armoiries personnel sue
j'ai créé

12/12/2024 13:31