

Gigot, sauce orientale

Recette pour 6 personnes

2 gigot pour 1,5 kg environ
2 oignons
80 gr de pignons
80 gr de gros raisins de Smyrne
100 gr de raisins de Corinthe
6 c. à soupe de xérès sec
huile d'olive
beurre
Cayenne
sel et poivre noir du moulin

Faire tremper les raisins à l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils soient gonflés.

Travailler ensemble 60 gr de beurre ramolli avec une bonne pincée de Cayenne, une c. à thé de sel et autant de poivre.

Tartiner les gigots avec ce beurre assaisonné et laisser macérer 30 min. avant de les glisser dans le four préchauffé à 240°. Compter 15 min de cuisson pour la première livre et 10 à 12 pour les suivantes.

Éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser les gigots reposer pendant que l'on fait la sauce.

Dans une casserole, verser 1 c. à soupe d'huile d'olive et les deux oignons pelés et hachés finement, porter sur un feu moyen jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Simultanément, faire dorer les pignons à sec et à feu moyen dans une poêle antiadhésive, en remuant sans arrêt.

Ajouter aux oignons fondus avec les raisins égouttés. Retirer du feu et tenir au chaud.

Poser les gigots sur le plat de service, jeter le gras de la lèchefrite et la poser sur un bon feu pour déglacer avec le xérès et 1 c. à soupe d'eau.

Gratter pour décoller les sucs, verser dans la sauce.

Pour terminer, y ajouter le jus rendu pendant le découpage et rectifier l'assaisonnement qui doit être bien relevé.

Servir avec du riz.