

Marions les marrons avec CONCEPT Fruits





Fiche Recette Gigot d'agneau rôti aux herbes, et aux marrons

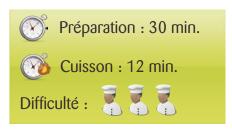




Ingrédients



- Gigot d'agneau 1,5 Kg
- Marrons cuits 400g
- Pommes de terre 200g tournées
- Herbes de Provence
- 4 gousses d'ail
- 100g de petits oignons
- Assaisonnement: sel, poivre





🕏 Préparation 🛚

- Assaisonnez votre gigot, avec les herbes, l'ail et les oignons dans son plat de cuisson.
- Faîtes cuir le gigot au four à 180°C pendant 45 min.
- Après la cuisson, dressez votre gigot.
- Dans le plat de cuisson, ajoutez les marrons pour qu'ils s'imprègnent du jus.
- Faîtes blanchir, à part, les pommes de terre.
- Puis faîtes les sauter, avec un peu de matière grasse dans une poêle.
- Mélangez l'ensemble de la garniture avant de servir

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com