

## **Deux recettes en une :**

### **le gigot de 7 heures et la salade de patates aux restes de gigot**

#### **Pour le gigot de 7 heures**

- 1 beau gigot
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 tablette de bouillon diluée dans 200 ml d'eau bouillante (ou 200 ml de bouillon de légumes maison, c'est vraiment mieux mais il faut du temps ou alors de la place au congel, et je n'ai ni l'un ni l'autre)
- Poivre

#### **Pour la salade de bonnottes au gigot**

- Un reste de gigot froid
- 500 g de bonnottes de Noirmoutier
- 50 ml de vinaigre Melflor
- 100 ml de bouillon de légumes
- La gelée du fond du plat dans lequel a cuit le gigot, dégraissée
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé (Monsieur P.)

#### **Le gigot de 7 heures.**

Préchauffer le four à 215°C.

Mettre le gigot dans un plat haut qui va au four. Poivrer, verser l'huile d'olive et masser le gigot pour qu'il soit bien enduit d'huile.

Préparer le bouillon (j'avoue, j'ai pris une tablette) et le verser au fond du plat.

Enfourner et laisser dorer 25 minutes.

Au bout de 25 minutes, sortir le gigot et baisser la température à 140°C.

Couvrir le plat avec du papier aluminium, remettre au four et laisser cuire 7 heures (ou plus).

Moi, j'ai fait en deux fois. 5 heures la veille et 2 le jour même, ça marche bien aussi.

Normalement, le gigot est tellement moelleux qu'il peut se servir à la cuillère.

**ATTENTION** : il faut bien penser à garder le jus de cuisson du gigot. Il va servir pour la salade de patates.

C'est délicieux avec un tian de légumes, une salade de bonnes tomates, des poivrons rouges grillés et en hiver avec une purée, avec des patates sautées, avec un gratin dauphinois.... Bref, ça matche avec plein de bonnes choses.

Et un petit verre de Saint Joseph pour faire glisser le tout, c'est divin. Ou un bon Collioure rouge. Et je pense aussi, pour sortir des sentiers battus, que ça irait bien avec un Sancerre blanc bien frais.

### **La salade de pommes de terre**

Eplucher les bonnottes (ça marche aussi très bien avec des rattes).

Les mettre dans une grande marmite d'eau et porter à ébullition. Quand l'eau bout, saler et laisser cuire jusqu'à ce que les patates soient cuites. Je vérifie la cuisson avec un couteau. Elles doivent rester un peu fermes, sous peine de s'écrabouiller complètement par la suite.

Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et laisser refroidir dans la passoire.

Découper le reste de gigot en petits morceaux et les mettre dans un grand saladier.

Récupérer la gelée qui s'était formée au fond du plat de cuisson du gigot et la dégraisser, puis la déposer dans un bol.

Faire chauffer le bouillon et le verser sur la gelée. Mélanger et ajouter le Melflor (ou vinaigre de cidre si on ne trouve pas de Melflor).

Mettre les patates dans le saladier, poivrer, verser la sauce et ajouter le persil émincé.

Mélanger, filmer et laisser reposer au moins deux heures.

Déguster bien frais par un soir de canicule.