

# Gigot d'agneau au miel curry et moutarde



Le gigot d'agneau est le plat traditionnel du menu de Pâques. Ma mère le faisait rôtir avec des flageolets, un régal ! Je vous propose une version plus épicée avec de la moutarde, du miel et du curry.

Pour 4 personnes **Préparation** : 5 min **Cuisson** : 45 min

## Ingrédients

- 1 gigot d'agneau d'1,5 kg
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de curry
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

## Préparation

1. Salez et poivrez le gigot d'agneau. Mélangez dans un bol le miel, la moutarde et le curry. Recouvrez l'agneau de ce mélange et déposez-le dans un plat allant au four.
2. Répartissez des noisettes de beurre sur le dessus de la viande et versez un fond d'eau dans le plat (environ 2 cm d'eau).
3. Faites cuire 45 min dans le four préchauffé à 200°C.

Pour la cuisson du gigot d'agneau, comptez 15 min par livre.