

Gigot d'agneau... farce asiatique et fenouil

Dans le cadre d'un concours de recette d'agneau, [Bord Bia](#), en collaboration avec [750g](#) et le [Salon du Blog culinaire](#) a remis au 50 premiers inscrits un [gigot d'agneau désossé](#) et un [carré d'agneau](#) des collines de la région de Connemara en Irlande. Voici une de mes deux contributions! Un grand merci à toute l'équipe d'organisation de ce 3ième salon.... Une vraie réussite!



Ingrédients

- 1 gigot désossé (ici 1,5kg)
- 4 bulbes de [fenouil](#)
- 2 belles bottes de [coriandre](#)
- 2 belles bottes de [ciboulette](#)
- 4 à 5 c. à soupe de graines de sésame noir
- 4 à 5 c. à soupe de graines de sésame blanc
- 2 c. à soupe de sauce soja sans sel
- 4 c. à soupe d'huile de sésame noir
- 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
- 6 à 8 gousses d'ail
- 1 petit morceau de gingembre frais
- Sel et poivre

Laissez la viande reposer au moins 1 heure à température ambiante avant de la cuire.

Hachez finement 1 bulbe de fenouil, l'ail, les bottes de ciboulette et de coriandre, l'ail et le gingembre. Mélangez. Ajoutez la sauce soja, les deux huiles, 2 c. à soupe de chacune des graines de sésame. Farcissez le gigot et ficelez-le. Déposez le gigot sur un lit de fenouils émincés que vous aurez préparé avec les 3 fenouils restants. Recouvrez le gigot des graines de sésame noires et blanches.

Enfournez le gigot dans un four froid et ajustez la température au four à 210°C puis laissez cuire 1h10. Arrosez le gigot de son jus de cuisson. Sortez le gigot du four au 15 minutes. Couvrez-le et servez le 10 minutes plus tard.

Notre autre contribution au concours... [Carrés d'agneau caramélisés au miel, vin rouge et romarin](#)



Mes suggestions

- [Viandes, volailles, gibiers, abats, charcuteries...](#)
- [Carrés d'agneau caramélisés au miel, vin rouge et romarin](#)
- Que faire avec...

