Gigot d’agneau rôti aux asperges et au pistou

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 gigot d’agneau
bulbe ail
3 brins de romarin
huile d'olive
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 bouquet d'asperges blanches (parées et précuites pendant 3 minutes)
1 bouquet d'asperges vertes
2 citrons (coupés en deux)
sel et poivre

Pistou

1 bouquet de basilic
3 gousses d'ail (pelées)
1 décilitre d'huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Séchez le gigot d’agneau. À l’aide d’un couteau bien aiguisé, pratiquez de petites entailles peu profondes dans la viande. Glissez-y les gousses d’ail pelées et du romarin. Badigeonnez la viande d’huile d’olive et assaisonnez-la de sel, de poivre et de cumin. Enfournez le gigot dans un four préchauffé à 180 °C. Comptez 40 minutes de cuisson par kilo de viande.**
2. **Faites revenir les asperges blanches et vertes dans un filet d’huile d’olive. Grillez les demi-citrons.**
3. **Préparez le pistou : mixez le basilic avec l’ail pelées, l’huile d’olive et le sel et le poivre.**
4. **Disposez les asperges sur un plat et dressez le gigot sur celles-ci. Garnissez de demi-citrons grillés et de pistou.**