



Petite histoire du gigot de Pâques

Le gigot de 7 heures est une tradition culinaire française pleine d'histoire. Son nom ne signifie pas qu'on le mange à 7 heures, mais qu'il cuit très lentement pendant environ sept heures, jusqu'à devenir tellement tendre qu'on peut presque le manger à la cuillère.

L'origine paysanne et religieuse

Cette recette apparaît dans les campagnes françaises, surtout aux XVIII^e et XIX^e siècles. À l'époque, les familles n'avaient pas toujours de four à la maison. On utilisait donc le four du boulanger du village. Le jour de Pâques, après la période de jeûne du Carême, les familles apportaient leur gigot chez le boulanger le matin après la messe. Pendant que la famille allait célébrer la résurrection du Jésus-Christ, le gigot restait dans le four encore chaud après la cuisson du pain.

Résultat : une cuisson très douce, plusieurs heures de repos dans la chaleur du four, une viande incroyablement fondante.

Le gigot de 7 heures et la tradition de Pâques

Comme l'agneau est déjà associé à la fête de Pâques, cette cuisson longue est devenue un grand classique du repas pascal en France. Le plat symbolise plusieurs choses : la fin du Carême, le retour de l'abondance, le repas familial du dimanche.

Dans beaucoup de villages, le jour de Pâques, on déposait le plat chez le boulanger avec une étiquette portant le nom de la famille.

Les fours étaient remplis de cocottes alignées. En revenant de la messe, chacun récupérait son gigot... et tout le village sentait l'agneau rôti. C'était presque une fête collective.



Gigot de Pâques à l'ail et au romarin

Ingédients (6 personnes): 1 gigot d'agneau d'environ

1,8 à 2 kg, 6 à 8 gousses d'ail, 3 branches de romarin (ou thym), 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 verre d'eau ou de bouillon, sel poivre (facultatif), 1 kg de pommes de terre

Préparation

1. Préparer la viande

Préchauffez le four à 200°C. Faites de petites incisions dans le gigot avec la pointe d'un couteau. Glissez dans ces trous des morceaux d'ail et un peu de romarin. Cela parfume la viande de l'intérieur.

2. Assaisonner

Salez et poivrez le gigot. Badigeonnez-le avec l'huile d'olive. Déposez-le dans un plat allant au four. Ajoutez le verre d'eau ou de bouillon dans le fond.

3. Cuisson:

Enfournez : 15 minutes à 200°C pour bien saisir la viande puis 35 à 45 minutes à 180°C

Astuce : arrosez le gigot avec son jus toutes les 10 à 15 minutes.

4. Ajouter les pommes de terre (optionnel mais délicieux)

Après 20 minutes de cuisson : ajoutez les pommes de terre coupées en gros morceaux autour du gigot mélangez-les dans le jus de cuisson. Elles vont cuire lentement et devenir dorées et fondantes.

5. Le repos (très important)

Une fois le gigot sorti du four : couvrez-le légèrement avec du papier aluminium, laissez-le reposer 10 à 15 minutes. La viande sera plus tendre et juteuse.



DEPORT TRAITEUR père et fils

La carte de PÂQUES



Venez déguster les premières asperges de St Etienne au temple

