



Gigot d'agneau

- 1 gigot d'agneau désossé de 3 à 4 lb
- Sel et poivre
- 2 c. à table d'huile d'avocat divisée
- 2 tasses d'eau
- 4 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à table de romarin frais haché

Mode d'emploi

Éponger l'agneau avec du papier essuie-tout et assaisonner avec du sel et du poivre.

Régler l'instant pot pour faire sauter et ajouter l'huile. Une fois que l'huile est chaude, faire dorer l'agneau tout le tour. Retirer l'agneau et badigeonner avec l'ail et le romarin.

Insérez la grille dans le fond du Ip. Verser l'eau dans le fond de la casserole. Placez l'agneau sur la grille et réglez l'Instant Pot sur viande ou ragoût. Cuire de 30 à 35 minutes, selon le type de cuisson désirée (30 minutes, c'est bon pour un gigot d'agneau de 4 lb, à mi-saignant). Laissez la pression se relâcher naturellement avant de retirer le couvercle.

Préchauffer le grill du four. Placer l'agneau sur une plaque à griller et faire griller à 6 pouces de la chaleur pendant environ 2 minutes, pour dorer le dessus. Retirer et laisser reposer 10 minutes avant de trancher.

<https://alldaydreamaboutfood.com/instant-pot-leg-of-lamb/>