



Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZARQUE - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59
06 83 89 57 08

Le Gigot d'Agneau à la broche cuit au feu de bois

Au départ était le symbole religieux...

L'agneau pascal est « un signe » dans les religions juive et chrétienne.

Le Judaïsme :

Les juifs continuent à commémorer l'exode en célébrant la Pâque en sacrifiant un agneau. La fête de Pessa'h (passage) célèbre durant huit jours la libération du peuple d'Israël et la traversée de la mer Rouge.

Le sacrifice de l'agneau tire son origine d'un ordre de Dieu à Moïse, avant la traversée de la mer Rouge, pour immoler un agneau par famille. Le sang de l'agneau, répandu sur les portes des maisons des Hébreux avec une branche d'hysope, permettait de signaler à l'Ange de la Mort que ces maisons devaient être épargnées de la mort des premiers nés, qui ne devait frapper que les Égyptiens.

(Une des dix plaies : Les dix plaies d'Égypte sont les dix châtiments que, selon le Livre de l'Exode, Dieu inflige à l'Égypte pour convaincre Pharaon de laisser partir le peuple d'Israël.)

Le Christianisme :

Pour les chrétiens, la fête de Pâques est le passage de la mort à la vie par Jésus, victime innocente sacrifiée pour racheter les péchés des hommes. Ainsi, Jésus est identifié à l'agneau sacrificiel de la tradition juive. Jésus est aussi représenté par un agneau dans l'Apocalypse.

L'agneau symbolise également la soumission du chrétien à la volonté de Dieu, ainsi que les vertus d'innocence, de douceur et de bonté.

Ceci donne lieu à une tradition culinaire : à Pâques, dans les pays chrétiens, on grille et mange de l'agneau.

Par ailleurs, vient un héritage historique...

L'agneau, généralement âgé de cinq à six mois de décembre à avril, arrive à pleine maturité gustative vers Pâques. Longtemps, maisons nobles et bourgeoises se régalaient d'une pascaline d'agneau à la royale, un mets complexe où un collet était farci de «chair d'agneau pilée, de jaunes d'œufs cuits durs, de mie de pain rassis, de fines herbes bien hachées et bien assaisonnées des quatre épices». Il était accompagné soit sur une sauce verte aux pistaches, soit d'un ragoût de truffes au coulis de jambon.

Charles Sanguin² narre que sous le règne de Louis XIV et jusqu'à la minorité de Louis XV, à la cour de France on servait encore les agneaux de Pâques sur une sauce au vin blanc, dit blanquette de Limoux, avec une liaison de douze jaunes d'œufs et un bouquet de macis¹.

Ce n'est qu'à partir de la fin du XVIIIe siècle que les éleveurs français commencèrent à sélectionner des troupeaux pour la qualité de leur viande. Ce fut d'abord celle du mouton, puis celle de l'agneau à la fin du XIXe siècle.

Sauf en Provence, où la tradition de consommer des ovins remonte au plus haut Moyen Âge. Une des caractéristiques de la cuisine provençale a été, pendant des siècles, d'utiliser quasi exclusivement de la viande de mouton apprêtée à toutes les sauces.

Aujourd'hui, vient la tradition culinaire...

Le mouton a toujours eu une place de choix dans l'alimentation humaine. C'est un animal complet qui fournit lait, cuir, viande et laine. Très apprécié dans les Pays de Maghreb et du Moyen-Orient mais beaucoup moins consommé en France aujourd'hui. Les consommateurs français lui préfèrent l'agneau, plus tendre et moins fort en goût.

L'agneau, petit de la brebis et du bélier est un animal de moins d'un an.

Référence biblique et symbole des fêtes pascales, il est présent sur les tables de fête.

Pour un plat classique et raffiné en même temps, le Gigot d'agneau est très souvent choisi.

Il se marie fort bien avec la plupart des condiments et épices dit « classiques », comme le thym, l'ail, le romarin ainsi qu'accompagné de tous les beaux légumes de printemps.

Mais il autorise aussi des méthodes de cuisson étonnantes comme :

Le gigot d'agneau à la broche cuit au feu de bois.

Sa viande se consomme rosée ou tout au plus « cuite à point ».

Le gigot étant la partie la plus tendre de l'agneau, sa cuisson est délicate si l'on souhaite conserver cette tendreté. Le mieux serait de le servir saignant ou rosé. Mais pour que le gigot soit cuit à cœur, les parties extérieures seront probablement cuites davantage.

Vous en aurez pour tous les goûts à votre table !

Laissez vous tenter...De part sa cuisson et son assaisonnement, ce plat est tout simplement exquis. Vous l'adopterez dès que vous y goûterez. Notre recette met en valeur le goût subtil de cette jeune viande. Un vrai régal pour un plat convivial, authentique et traditionnel. Le Gigot satisfera très certainement l'appétit de beaucoup de gourmands. A déguster à Pâques comme il se doit, ou pourquoi pas lors d'une autre fête pour changer des habitudes...

Venez découvrir cette véritable recette gourmande, préparée et dégustée autour d'un repas authentique.

Copieux, il est apprécié des grands et des petits tant pour le goût que pour le spectacle.

Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

Nous préparons ce plat pour les repas de 50 à 500 personnes.
Nous venons auprès de vous quelle que soit la saison et sur tous les lieux.

Notre prestation comprend le Gigot d'agneau garni, le matériel de cuisson, le bois pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation, la cuisson et la découpe du gigot.

Selon le lieu et le nombre de convives, des frais de déplacements pourront être facturés en supplément.

Pour de plus amples renseignements et réservations n'hésitez pas à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08.

[N'hésitez pas à consulter nos Menus Champêtres pour découvrir les tarifs](#)