



## Gigot d'agneau, blinis au Roquefort et crème d'ail



### Roquefort

Couverts : 6 personnes

Temps : Préparation : 20 min / Cuisson : 50 min

### Ingrédients

- + 80g de Roquefort AOC
- + 1 gigot d'agneau de 1,6 kg
- + 400 g de pommes de terre Roseval
- + 1 tête d'ail
- + 2 brins de romarin
- + 200g de farine
- + 3 œufs
- + 20cl de lait tiède
- + 30cl de crème liquide
- + Sel, poivre, huile d'olive
- + 1 sachet de levure de boulanger déshydratée

### Recette

Recette Gigot d'agneau, blinis au Roquefort et crème d'ail :  
Mélanger la levure et la farine dans un saladier. Incorporer les jaunes d'œufs et le lait au fouet. Couvrir et laisser gonfler 30 mn à température ambiante. Cuire les pommes de terre 25 mn à l'eau salée. Poser le gigot huilé et assaisonné dans un plat, glisser au four préchauffé à 210° pour environ 50 mn. Peler l'ail et le faire cuire 10 mn dans 10 cl de crème, sel, poivre et 1 brin de romarin. Le retirer ensuite puis mixer. Peler les pommes de terre et les réduire en purée. Les mélanger à la pâte levée. Incorporer les blancs montés en neige et le Roquefort émietté, poivrer. Cuire les blinis à la poêle dans un peu d'huile 4 mn de chaque côté. Fouetter le reste de crème en chantilly, lui incorporer la crème d'ail. Laisser reposer 10 mn le gigot au chaud à l'entrée du four avant de le trancher et de le servir sur les blinis avec la crème d'ail, décorer de romarin.