Gigot d’agneau et pommes de terre rôties

**Ingrédients**

1 gigot d’agneau

3 Gousses d’ail (ou plus)

Huile d’olive

Thym

Sel, poivre

**Préparation**

**Préchauffage four à 220°C (th : 6-7)**

Saler et poivrer le gigot d’agneau.

Déposer le gigot d’agneau dans un grand plat allant au four. Eplucher et rincer les pommes de terre. Les essuyer et les couper en quatre. Mettre les pommes de terre tout autour du gigot d’agneau avec les gousses d’ail épluchées et écrasées. Arroser d’huile d’olive le gigot d’agneau et les pommes de terre et parsemer de thym. Verser un peu d’eau et enfourner. Retourner le gigot pour que les deux faces soient dorées puis baisser la température à 190°C (th : 6-7), rajouter un peu d’eau si besoin.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita