**Gigot d’agneau au four avec ratatouille**

**gigot d'agneau  
ail  
huile d'olive  
thym  
romarin  
sel et poivre**

Placez quelques brins de thym et de romarin dans un plat à four, ainsi qu'une demi-boule de gousses d'ail pelées et écrasées. Versez un peu d'huile d'olive dans le plat.

Épluchez l'autre moitié du bulbe de gousses d'ail et coupez-les en deux verticalement. Insérez le gigot avec. Avec un couteau bien aiguisé, faites de profondes incisions dans la viande et insérez un morceau d'ail. Appuyez fermement pour qu'il disparaisse complètement dans la viande. Répétez cette opération jusqu'à ce que tout l'ail ait été utilisé.

Placez le gigot dans le plat à four et couvrez-le généreusement d'huile d'olive. Assaisonnez-le avec du poivre et du sel. Placez le plat à découvert dans un four préchauffé à 185°C pendant 45 minutes.

Retournez complètement le gigot dans le liquide de rôtissage. Versez ensuite un demi-verre d'eau et couvrez. Mettez le plat à 185°C pendant 30 minutes, sans air chaud. Après cette demi-heure, il suffit d'éteindre le four, mais laissez le plat dans le four jusqu'à ce que la température ait baissé à 85°C. Garde-le au chaud à cette température jusqu'au moment de servir.

Coupez le gigot en portions individuelles et servez-les avec des accompagnements, par exemple comme dans ce cas avec une ratatouille.