Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 28 février 2026

La recette de gigot d’agneau du chef Denis Martin

Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l’École Hôtelière d’Avignon, est aujourd’hui aux commandes du restaurant La Belle Vie, à Saint-Hilaire-d’Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gigot d’agneau de l’Aveyron cuit lentement avec artichauts barigoule, yaourt épicé et guanciale.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Agneau :
– Sel, poivre
– 1 gigot d’agneau désossé (environ 1,2 kg)
– 8 fines tranches de guanciale
– 2 gousses d’ail
– 2 brins de romarin
– Huile d’olive

Parer le gigot, saler, poivrer, insérer des éclats d’ail et romarin.

Ecrit par Echo du Mardi le 28 février 2026

Saisir à la poêle dans un filet d'huile pour colorer toutes les faces puis refroidir.
Mettre sous vide ou dans un sac cuisson. Cuire 6 h à 58 °C en bain-marie ou four vapeur.
Réserver, saisir et trancher au moment du dressage. Recouvrir chaque tranche d'un voile de guanciale au dernier instant.

Artichauts barigoule et chips :
– Sel fin
– 8 artichauts violets (4 pour farcir, 4 pour chips)
– 1 carotte
– 1 branche de céleri
– 1 oignon
– 1 bouquet garni
– 200 ml de vin blanc sec
– 200 ml de bouillon de légumes
– Huile de friture

Tourner 4 artichauts et les cuire dans une casserole avec carotte, céleri, oignon émincés, bouquet garni, vin blanc et bouillon de légumes. Cuire doucement 30 min à couvert.
Récupérer la garniture de cuisson, la hacher finement et farcir le cœur des artichauts avec ce mélange.
Tourner les 4 autres artichauts, émincer très finement à la mandoline. Plonger dans un bain d'huile chaude (170 °C) jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égoutter sur papier absorbant, saler légèrement.

Crème de roquette :
– Sel, poivre
– 100 g de roquette
– 50 ml de crème liquide entière
– 20 g de parmesan râpé

Blanchir la roquette 30 sec dans l'eau bouillante salée, refroidir immédiatement dans de l'eau glacée.
Mixer avec la crème et le parmesan jusqu'à obtenir une texture lisse. Rectifier l'assaisonnement.

Fromage blanc épicé :
– Sel, poivre
– 150 g de fromage blanc
– 1 c. à café de paprika fumé
– 1 pincée de piment d'Espelette

Mélanger le fromage blanc avec le paprika, le piment d'Espelette, sel et poivre. Réserver au frais.

Dressage :
Déposer au centre de l'assiette un artichaut barigoule farci.
Disposer à côté une tranche d'agneau nappée de son voile de guanciale.
Ajouter le fromage blanc épicé et un trait de crème de roquette.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 28 février 2026

Décorer avec quelques chips d’artichauts pour la texture et le volume.

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !