

**Tranches de gigot et pommes de terre rôties**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/03/tranches-de-gigot-et-pommes-de-terre-roties-r.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 3 tranches de** [**gigot**](https://recettes.de/gigot) **d'**[**agneau**](https://recettes.de/agneau)  
**- 750 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- Huile d'olive**  
**- Thym citron (1)**  
**- sel & poivre du moulin**

**Une sauteuse passant au four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire chauffer quelques gouttes d'huile dans la sauteuse et y faire dorer  
les tranches de gigot salées et poivrées, sur les deux faces.   
Réserver et garder la sauteuse.  
Éplucher les pommes de terre et les couper en gros tronçons.  
Les mettre dans un saladier et les arroser de deux cuillerées d'huile.  
Saler, poivrer (poivre à l'ail pour moi) et éparpiller quelques feuilles de thym citron **(1)**.  
Mettre les pommes de terre dans la sauteuse.  
Enfourner pour 20 minutes en remuant les pommes de terre à mi-cuisson.  
Déposer les tranches de gigot dans la sauteuse et laisser cuire encore 10 minutes.  
Servir immédiatement dans des assiettes chaudes.