**Gigot d'Agneau et sa garniture**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/04/gigot-dagneau-et-sa-garniture-avril-2009-217-copie-copy.jpg) **Pour 8 Croquant-Gourmands :**

**- 1** [**gigot**](http://recettes.de/gigot) **de 1,800 kg  
- 1 grosse tomate  
- 4 gousses d'ail  
- beurre  
- herbes de Provence  
-** [**flageolets**](https://recettes.de/flageolets) **surgelés  
- haricots verts extra-fins surgelés  
- tranches très fines de poitrine fumée  
- 1 petit bol de** [**sauce tomate**](https://recettes.de/sauce-tomate) **- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 210°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Si vous voulez le préparer au Thermomix ou non, voici le [**coulis de tomate**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/).  
Enduire le gigot de beurre puis le frotter d'herbes de Provence, saler & poivrer.   
Le déposer dans un plat allant au four.  
Couper les gousses d'ail en gros éclats.  
Faire des entailles dans la tomate et introduire les éclats d'ail.  
Déposer la tomate près du gigot.  
Mettre au four pendant 1h10 environ en arrosant la viande de temps en temps avec son jus.  
Faire cuire les flageolets et les haricots verts, comme indiqué sur l'emballage.  
Égoutter soigneusement.  
Faire de petits fagots de haricots verts et les entourer d'une ½ tranche de poitrine fumée.  
Les passer dans le beurre chaud pour les réchauffer et faire cuire le lard.  
Réchauffer les flageolets avec un peu de coulis de tomate.  
Lorsque la viande est cuite, prélever la tomate et l'écraser en enlevant la peau.   
Lier le jus de cuisson (dégraissé si nécessaire) avec la pulpe et un peu d'eau s'il le faut.  
Découper des tranches de viande et présenter dans des assiettes chaudes avec flageolets et haricots verts.