

Pour votre menu pascal, on détache l'os de votre gigot (sans l'ouvrir) on le remet en place (avec deux ficelles au jarret) Dès la fin de cuisson, coupez les ficelles, retirer l'os (il s'enlèvera sans problème) Vous pourrez ainsi couper de magnifiques tranches !



Découvrez 7 recettes de gigots en suivant le lien :

[Trouver des recettes - Viande Suisse](#)

(Pesez sur les touches CTRL et alt de votre clavier en même temps pour activer le lien !)

