

EPAULE D'AGNEAU AU FOUR SUR LIT DE POMMES DE TERRE



8 personnes

1 épaule de 2kg épaule d'agneau

1kg de pommes de terre

4 gousses d'ail & deux oignons, thym, laurier

Sel, Poivre ,50 cl d'eau ,1 bouillon de volaille

Eplucher et laver les pommes de terre, les couper en fines rondelles, peler et émincer les oignons et éplucher les gousses d'ail. Préchauffer le four. Beurrer le plat. Disposer les pommes de terre au fond du plat et ajouter les oignons, poivrer et ajouter les aromates, faire fondre le cube dans l'eau tiède et arroser le tout. Piquer les gousses d'ail dans l'épaule saler et poivrer la viande l'installer sur les pommes de terre, arroser d'huile d'olive.

Enfourner pour environ **1h15**, à mi-cuisson tourner la viande ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Laisser reposer la viande à couvert d'un papier d'aluminium une dizaine de minutes.

Vaison accueil atelier du 16 Avril. Recette de Marie-France. Cuisiné par Marie-France et Linda

