

ÉPAULE D'AGNEAU ROULÉE AU FOUR

Janvier 2004 (Actualisé en janvier 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g d'épaule d'agneau roulée désossée
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 800 g de pommes de terre moyennes à chair ferme
- ★ 2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Égouttoir, Casseroles, Plat à four

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60/70 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 13,30 € (soit 3,32 € par personne)



Recette :

Éplucher les pommes de terre, les couper en quatre dans le sens de la longueur, les rincer à l'eau froide et les égoutter. Dans une casserole, verser 40 cl d'eau, porter à frémissement, arrêter la cuisson, ajouter le fond de veau et bien mélanger. Préchauffer le four à 265°C (Thermostat 9) pendant 10 minutes.

Huiler l'épaule sur toutes ses faces, saler, poivrer, la placer dans le plat à four. Disposer autour les pommes de terre, les gousses d'ail en chemise, les feuilles de laurier, arroser avec le bouillon et parsemer de thym. Saler, poivrer. Enfournier pour 60 minutes pour une cuisson rosée, 70 minutes pour une cuisson à point.

Boisson :

Un rouge de Morgon ou de Pécharmant, un Saint-Émilion, servi à 17°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.