









TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre de pers. : 4-6
- Préparation :  1h30
- Cuisson :  1h30
- Difficulté :    

INGRÉDIENTS

- épaule d'agneau préparé par votre boucher
- ail en chemise
- 50 g de beurre



EPAULE D'AGNEAU DU LIMOUSIN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180° (Therm. 6)

Votre épaule est accompagnée de ses os et parures. Répartissez les dans le plat autour de la viande, pour faire un bon jus.

Pommader votre épaule de beurre ou d'huile et assaisonner. Vous pouvez ajouter quelques gousses d'ail en chemise dans le plat.

Enfourner dans le four préchauffé, pendant 45 minutes

Baisser la température du four à 130 ° (therm.4) et laisser encore 45 minutes

Eteindre le four, faire sortir le gros de la chaleur. Couvrir l'épaule d'un papier aluminium et laisser reposer, porte du four entrouverte, pendant 15 minutes.

* REMARQUES *

L'agneau s'accompagne idéalement des légumes de la ratatouille, de gratin dauphinois, ou de haricots secs.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com