





TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre de pers. : 3/4
- Préparation :  50 m
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

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



EPAULE D'AGNEAU DE PAUILLAC

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 240° (Therm. 8)

Pommader votre épaule de beurre. Assaisonner la viande.

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

Vous pouvez ajouter quelques gousses d'ail en chemise dans le plat.

Enfourner et cuire pendant 20 minutes.

Baisser la température du four à 130° (therm. 4,5) et poursuivre la cuisson 20 minutes.

Eteindre le four, faire sortir le gros de la chaleur. Recouvrir 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