



### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4/6 p
- Préparation : 🕒 5min
- Cuisson : 🍳 -
- Difficulté : 🍴 🍴 🍴 🍴

### INGRÉDIENTS

- une épaule d'agneau AOP Prés Salés du Mont Saint Michel
- ail en chemise
- Sel, poivre
- beurre

# EPAULE D'AGNEAU AOP PRES SALES

## \*PRÉPARATION\*

Préchauffer le four à 210° (Th.7).

Beurrer l'épaule, assaisonner. Ajouter l'ail en chemise dans le plat ainsi que vos os et parures pour obtenir un jus parfumé. Enfourner et laisser cuire ½ heure puis baisser la température à 130° (th.4) et laisser cuire 1h30

Eteindre le four, entrouvrir la porte et laisser reposer pendant 15 minutes en couvrant l'épaule d'un papier aluminium.

## \* REMARQUES \*

*En baie du Mont Saint-Michel, à la rencontre de la mer et de la terre, les grèves s'étendent à perte de vue, et seules quelques plantes peuvent survivre à l'immersion périodique des grandes marées (Glycérie, Obione Pourpier, Aster maritime, Sueda maritime, Arroche Hastée, Fétuques). Unique, cette végétation est capable de se développer en présence d'une quantité anormale de sels solubles, ce sont des végétaux amphibies à alternance dont le milieu est tantôt terrestre, tantôt marin.*

*Ces espèces végétales, sauvages ainsi sélectionnées, consommées par les agneaux donnent le goût véritable à l'agneau AOP prés salés.*

**La demande plus forte que l'offre ayant entraîné des fraudes importantes, 11 éleveurs se sont rassemblés et ont obtenu l'AOP Prés Salés du Mont Saint Michel. Cette AOP garantit entre autres points que les agneaux ont bien broutés sur les prés salés au minimum 70 jours. Un produit rare en exclusivité régionale sur nos étals.**

**LA BOUCHERIE TROLLIET  
vous souhaite un très bon appétit !**

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>  
Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**