

Épaule d'Agneau Entière Rôtie au Four

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|--------------------|
| - AGNEAU | 1 épaule de 1.2 kg |
| - VIN BLANC SEC | 1 verre |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 8-10 |
| - ROMARIN | |
| - THYM | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Badigeonnez l'épaule d'agneau d'huile d'olive. Déposez-la dans un grand plat à gratin.
- Assaisonnez de thym, romarin, sel et poivre. Disposez les gousses d'ail dans le plat puis arrosez de vin blanc.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Sortez du four et badigeonnez l'épaule de beurre de cuisson. Réenfournez pour 30 minutes en arrosant de sauce de temps en temps.
- Après ce temps, coupez le four, couvrez la viande d'un aluminium et laissez reposer dans le four éteint pendant au moins 15 minutes.
- Après ce temps, coupez la viande en fines tranches et servez avec le jus de cuisson.