

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

AGNEAU CONFIT

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Epaule d'agneau
- 1 kg de petites pommes de terre à chair ferme
- 8 Gousses d'ails en chemise
- 12 Echalotes pelées
- 5 cl Huile d'olive
- 2 brins de romarin
- Thym
- Fleur de sel, poivre
- piment d'Espelette



Préparation :

1 Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le piment d'Espelette, la fleur de sel et le poivre.

2 Badigeonnez la viande avec le mélange.

3 Mettez la viande dans un plat avec les herbes aromatiques. Couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire 45 mn dans un four préchauffé à 180 °C (th 6)

Brosser les pommes de terre et séchez les.

4 Au bout de 45 mn ajouter l'ail et les échalotes et les pommes de terres. Couvrez à nouveau, baissez la température à 150 °C (th 5), et faites cuire encore 45 mn en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

5 Au bout de 45 mn, retirez la feuille d'aluminium et laissez dorer environ 30 mn.

6 Servir avec le Graves rouge Château de Rolland. Bon appétit !