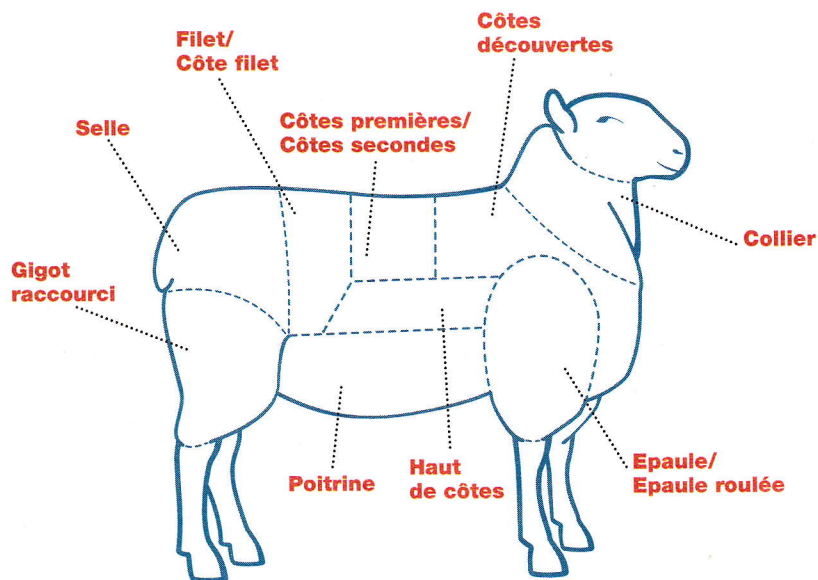


Étape 6 L'agneau



activités

1. Faites une recherche sur la découpe de l'agneau et attribuez aux modes de cuisson suivants les morceaux qui conviennent.


1. rôtir:
2. poêler:
3. ragoût:
4. griller:

Epaule d'agneau rôtie

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 épaule d'agneau
800 g de pommes de terre
4 gousses d'ail
1 branche de thym
huile d'olive
sel, poivre

 **Temps d'exécution:** 15 minutes

 **Temps de cuisson:** 1 heure

Préparation

- Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles. Gardez-les dans l'eau froide.
- Badigeonnez l'épaule d'huile d'olive et parsemez-la de thym.
- Préchauffez le four à 220 °C.
- Huilez un plat à four.
- Pelez les gousses d'ail.



- Égouttez et séchez les pommes de terre et mettez-les dans le fond du plat.
- Ajoutez les gousses d'ail, salez et poivrez.
- Posez l'épaule par dessus et enfournez.
- Faites cuire 30 minutes puis sortez le plat du four, salez et retournez l'épaule, versez un verre d'eau dans le fond du plat et remettez dans le four. Baissez légèrement le thermostat.
- Prolongez la cuisson 30 min.
- Servez dès la sortie du four.