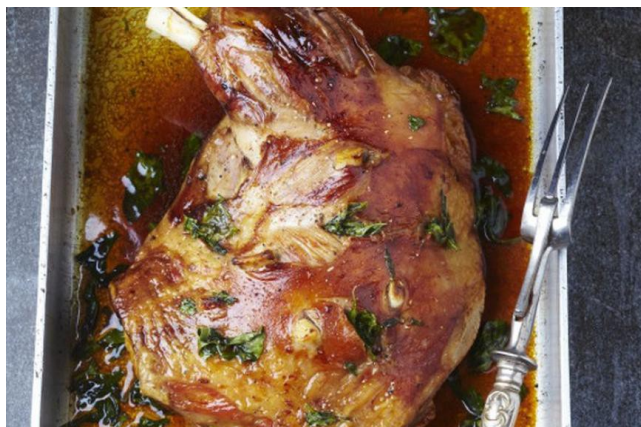


RECETTE DE CUISINE DES GONES

ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE A L'AIL ET AU BASILIC



Recette : pour 6 à 8 personnes

Temps de préparation 25 minutes

Temps de cuisson 35 minutes

Ingrédients

- 1 épaule d'agneau entière
- 6 gousses d'ail rose
- 1 botte de basilic
- 80 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180° C (Th. 6).

Effeuille le basilic,

le laver et le sécher, peler l'ail et le couper en bâtonnets.

Dégraissier presque complètement l'épaule d'agneau,

la piquer sur toute sa surface d'ail et de feuilles de basilic,

la disposer dans un plat ou le lèche frite du four, l'arroser d'huile d'olive,

la saler, la poivrer.

La cuire 25 minutes au four en la retournant à mi-cuisson.

La laisser reposer quelques minutes avant de la couper en tranches

Servir l'épaule d'agneau arrosée de son jus de cuisson

et accompagnée de haricots verts.

Astuce du Chef

Préparer l'épaule la veille et la cuire le lendemain.