

## RECETTE CUISINE des GONES

### ÉPAULE D'AGNEAU BOULANGÈRE

Ingrédients: Pour 4 personnes

1 épaule d'agneau  
1 kg de petites pommes de terre à chair ferme  
500 g d'oignons  
2 gousses d'ail

2 tablettes de bouillon  
1 feuille de laurier  
1 cuillerée à soupe de thym  
60 g de beurre  
sel, poivre



#### Recette :

Peler les pommes de terre et les couper en fines rondelles.

Les laver et les essuyer.

Peler et émincer les oignons et l'ail.

Préchauffer le four th. 7 (210°).

Beurrer un plat à four.

Étaler une couche de pommes de terre, saler, poivrer, saupoudrer de thym, couvrir d'oignons et d'ail.

Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en intégrant la feuille de laurier dans les couches de légumes.

À l'aide d'un couteau pointu, faire des croisillons sur le côté peau de la viande et la poser sur les pommes de terre, côté peau au-dessus.

Saler, poivrer.

Préparer ½ litre de bouillon avec de l'eau chaude et la tablette.

Le verser sur les pommes de terre.

Disposer le beurre en noisettes sur les pommes de terre.

Enfourner pour 45 minutes.

Tirer régulièrement la grille du four pour arroser les pommes de terre avec le bouillon du plat.

À mi-cuisson, couvrir d'une feuille de papier d'aluminium.

Laisser reposer la viande 10 minutes hors du four, couverte d'une double feuille d'aluminium avant de servir.

*Cette recette vous est proposée par le CIV*

**Bon Appétit**

