

EPAULE D'AGNEAU AU ROMARIN

Préparation: 20 mn

Cuisson: 1h 50 mn

6 personnes:

30 g d'huile d'olive
1,6 kg d'épaule d'agneau
4 g de romarin frais ou séché
400 g de panais
700 g de patate douce
85 g d'oignon
20 g de racine de gingembre
2,5 g de sel
1 g de poivre du moulin
50 g de beurre

1. Épluchez les patates douces, les panais, lavez sous l'eau froide, coupez en dés, placez dans des saladiers remplies d'eau.
2. Lavez sous l'eau froide le romarin, épongez.
3. Epluchez le gingembre, laver sous l'eau froide, émincez finement, épluchez et émincez l'oignon.
4. Huilez le plat à rôtir, placez l'épaule d'agneau, le romarin sur une face. Placez également des brindilles de romarin sur l'autre face.
5. Répartir autour de la viande, le panais et la patate douce, l'oignon et le gingembre, salez.
6. Dans le plat, saupoudrez de poivre, répartir les dés de beurre, arrosez avec le restant d'huile. Enfourné pendant 100 min environ.

7. Vérifiez la cuisson de l'agneau (selon votre convenance).

8. Coupez en tranches, servir avec des légumes.

LES CONSEILS DE NINA: Marinez l'épaule d'agneau la veille pour plus de saveur