

# GRATIN D'AGNEAU

**Préparation : 10 mn**

**Cuisson : 20 mn**

**4 personnes :**

- 400 g de viande de sauté d'agneau
- 1 sachet de 500 g de pommes de terre en lamelles précuites (sinon découpez en lamelles 600 g de pommes de terre et faire cuire 8 mn après ébullition avec de l'eau salée et poivrée)
- 2 Bouillon KUB OR MAGGI
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 noix de beurre
- 1 oignon
- 250 ml d'eau
- 1 pincée de poivre

## **Préparation:**

- Préchauffez votre four Th 8 (240 °C)
- Pelez et émincez l'oignon.
- Découpez l'agneau en petits morceaux et faites-le dorer dans une poêle contenant l'huile bien chaude.
- Egouttez. Diluez le Kub Or dans l'eau. Beurrez le plat à l'aide du pinceau.
- Déposez une couche d'oignon dans le fond du plat, les morceaux d'agneau puis les pommes de terre.
- Poivrez. Recouvrez le tout avec le Kub Or, mettez dans votre four et laissez cuire 15 minutes environ.
- Servez dès la sortie du four.