

Maison Vessiere



EPAULE D'AGNEAU GIGOTÉE.

CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 10 min.

Cuisson : 2 heures.

Ingrédients :

1 Epaulé d'agneau gigotée.

Huile d'olive.

1 Gousse d'ail émincée.

1 CS de moutarde.

Thym – Romarin.

Sel – Poivre.

Accompagnements :

Haricots cocos.

Purée de pommes de terre.

Gratin d'aubergines.

Vins :

Bordeaux, Pauillac

Vallée du Rhône, Gigondas

La veille, préparer votre marinade : huile d'olive, ail, thym et romarin, moutarde, sel et poivre.

Badigeonner votre épaule, filmer et réserver au réfrigérateur.

Sortir 1heure à l'avance.

Préchauffer votre four à 160°C.

Enfourner pendant 2 heures.

Se servir du reliquat de marinade pour arroser pendant la cuisson.

Eteindre votre four et laisser reposer pendant 15 minutes, porte entrouverte, en la couvrant d'une feuille d'aluminium

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

www.maisonvessiere.com