



AGNEAU DE LA ST PATRICK CONSEILS DE PRÉPARATION.

Préparation : 20 min.

Cuisson : 1h45min à 2h00

Ingrédients :

1 épaule d'agneau

«Le Baronnet »

(découpée par votre boucher)

Beurre : 50 grammes

Sel, poivre

Thym, romarin, laurier

5 carottes en rondelles

1kg pommes de terre
nouvelle coupées en cube

2 Guinness

50 cl fond d'agneau

Accompagnements :

Vins :

Vallée du Rhône , Hermitage

Ou Guinness bien fraiche

Faire mariner les morceaux
d'agneau 2 à 3 h au préalable
dans la bière et les herbes
aromatiques

Egoutter la viande en prenant
soin de conserver la marinade

Saisir la viande dans un corps
gras et poursuivre la coloration
pendant 10 min

Ajouter vos légumes dans ces
sucs de viande puis intégrer
l'agneau

Mouiller avec votre base de
marinade régulièrement jusqu'à
atteindre 1h45 à 2h00 de
cuisson

Bonne appétit !!!!

