



Maison  
Vessiere

# EPAULE D'AGNEAU GIGOTÉE

**Préparation** : 10 min

**Cuisson** : 2 heures

## Ingrédients :

- 1 Epaule d'agneau gigotée
- Huile d'olives
- 1 Gousse d'ail émincée
- 1 CS de moutarde
- Thym – Romarin
- Sel et Poivre

## Accompagnements :

Haricots cocos  
Purée de pommes de terre  
Gratin d'aubergines.

**Vins** : Bordeaux, Pauillac  
Vallée du Rhône, Gigondas

## NOS CONSEILS

1. La veille, préparer votre marinade : huile d'olive, ail, thym et romarin, moutarde, sel et poivre.
2. Badigeonner votre épaule, filmer et réserver au réfrigérateur.
3. Sortir 1 heure à l'avance.
4. Préchauffer votre four à 160°C.
5. Placer votre viande au four pendant 2 heures.
6. Arroser la viande durant la cuisson avec le reste de la marinade.
7. Eteindre votre four et laisser reposer pendant 15 minutes, porte entrouverte, en la couvrant d'une feuille d'aluminium

*Bon appétit !*



RETROUVEZ LA VIDÉO SUR  
@MAISONVESSIERE