



# AGNEAU DE LA ST-PATRICK

## CONSEILS DE PRÉPARATION

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 1h45min à 2h

(à préciser par votre boucher)

### Ingrédients :



1 épaule d'agneau «Le Baronnet»

- 50g de beurre
- Sel, poivre
- Thym, romarin, laurier
- 5 carottes en rondelles
- 1kg pommes de terre nouvelle coupées en cube
- 2 Guinness
- 50 cl fond d'agneau

### Vins :

Vallée du Rhône, Hermitage  
ou Guinness bien fraîche.

### NOS CONSEILS

1. Faire mariner les morceaux d'agneau dans la bière et les herbes aromatiques pendant 2 à 3 heures.
2. Égoutter la viande en prenant soin de conserver la marinade.
3. Saisir la viande dans un corps gras et poursuivre la coloration pendant 10 minutes.
4. Ajouter les légumes dans les sucs de viande, puis intégrer l'agneau.
5. Mouiller régulièrement avec la marinade conservée jusqu'à atteindre une cuisson de 1h45 à 2h00.

*Bon appétit !*



@MAISONVESSIÈRE