



Baron d'agneau et ses pommes de terre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN

DURÉE TOTALE : 60 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

ENDUIRE LA VIANDE AVEC L'HUILE ET BEURRER LE PLAT DE CUISSON OU LA LÈCHEFRITE.

ETAPE 2

PRÉCHAUFFER LE FOUR TH 7°. AUTOUR DE LA VIANDE DISPOSER LES OIGNONS EN QUARTIER, LES CAROTTES EN RONDELLES ET LES GOUSSES D'AIL ÉCRASÉES. PARSEMER AVEC LES BRINS DE THYM ET LES FEUILLES DE LAURIER. SALER ET POIVRER. APRÈS 30 MINUTES, BAISSER LE FOUR ET CONTINUER LA CUISSON EN ARROSANT LA VIANDE AVEC L'HUILE DE CUISSON RÉGULIÈREMENT. PENSER À RETOURNER LA VIANDE POUR QU'ELLE SOIT CUITE UNIFORMÉMENT

ETAPE 3

GARDER LA VIANDE 5 MINUTES AU REPOS SOUS UN PAPIER D'ALUMINIUM.

INGRÉDIENTS :

(POUR 6 PERS)

- 1 BARON D'AGNEAU
- 800 G DE POMMES DE TERRE DE PRIMEUR OU NOUVELLES
- 5 C. À S. D'HUILE
- THYM, LAURIER
- 60 G DE BEURRE
- 3 CAROTTES
- 6 GOUSSES D'AIL
- 3 OIGNONS
- SEL , POIVRE

PENDANT CE TEMPS DILUER LES SUCS DE VIANDE DANS LA LÈCHEFRITE AVEC DU BOUILLON DE BŒUF CHAUD. AJOUTER DU BEURRE ET CHAUFFER SANS PORTER À ÉBULLITION.

ETAPE 4

SERVIR LA VIANDE ACCOMPAGNÉE DE PETITES POMMES DE TERRE NOUVELLES, JUSTE SAUTÉES DANS UNE COCOTTE ET PARSEMÉES DE PERSIL.

Recette proposée par



 **HUGUIER FRERES**
VIANDES DE TERROIRS

