

 Difficulté : Moyen  Temps de préparation : 10 minutes  Temps de cuisson : 55 minutes



EPAULE D'AGNEAU À LA MOUTARDE ET AUX LÉGUMES (4 PERSONNES)

L'agneau à la moutarde est un plat raffiné qui marie à la perfection la tendreté de la viande d'agneau et la puissance aromatique de la moutarde.

- **L'agneau est sélectionné par Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les légumes de la Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour des saveurs authentiques et une fraîcheur incomparable.

LES INGRÉDIENTS



Agneau (épaule)

1,200kgs



Courgette

100g



Carotte

100g



Pommes de terre

100g



Crème fraîche

200 ml

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Moutarde

2 cs



Sel / poivre

à convenance

L'ÉQUIPEMENT

plat à four ,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180 °C.

ÉTAPE 2

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

ÉTAPE 3

Badigeonnez la viande de moutarde, salez et poivrez. Disposez dans un plat allant au four.

ÉTAPE 4

Placez les légumes coupés autour du gigot, ajoutez la crème et de l'huile d'olive sur les légumes.

ÉTAPE 5

Enfournez 55 minutes.

ÉTAPE 6

Servir chaud.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour plus de saveurs, ajouter quelques branches de thym ou de romarin à la préparation.