Difficulté : Moyen Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 1h

# EPAULE D'AGNEAU AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

Un plat mijoté réconfortant et complet, parfait pour l'automne, où l'agneau fondant se marie aux saveurs douces des légumes de saison.

- **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) en morceaux**
200grs

**Champignons**
100g

**Carotte**
100g

**Pommes de terre**
120g

**Gousse d ail**
1

**Vin rouge**
5 cl

**Branche de thym**
1

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

**Sel / poivre**
à convenance

**Beurre**

**Bouillon de légumes**
7cl

**Huile d'olive**

## LES ÉTAPES

### ÉTAPE 1

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Épluchez la carotte et coupez-la en rondelles. Émincez l'oignon, l'ail et les champignons.

### ÉTAPE 2

Dans une petite cocotte, faites chauffer l'huile. Saisissez les morceaux d'agneau sur toutes les faces jusqu'à coloration. Réservez-les.

### ÉTAPE 3

Dans la même cocotte, ajoutez une noisette de beurre. Faites revenir l'oignon, l'ail, les carottes et les champignons pendant 5 minutes.

### ÉTAPE 4

Remettez l'agneau, versez le vin rouge. Laissez réduire 1 min. Ajoutez le bouillon, le thym, les pommes de terre, un peu de sel et de poivre.

### ÉTAPE 5

Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 45 minutes à 1 h, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre et les pommes de terre fondantes. Ajoutez un peu d'eau ou de bouillon si le liquide s'évapore trop vite.

### ÉTAPE 6

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et dégustez chaud!