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!