



RÔTI D'AGNEAU SUR SON LIT DE LÉGUMES

Un rôti d'agneau tendre et parfumé, accompagné de légumes fondants.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **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 INGRÉDIENTS



Epaule d agneau
200 grs

Légumes
(carotte,navet,oignon,pomme
de terre)
300 grs



Paprika
1 cuillère à café



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d olive
2 cuillère soupe



Moutarde
2cuillère a soupe



Sel, Poivre
selon vos gouts



Bouillon de volaille
20cl

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Hachez la gousse d'ail Dans un bol mélangez l'huile d'olive, la moutarde, l'ail, le paprika, le sel et le poivre

ÉTAPE 2

Badigeonnez généreusement le rôti avec la préparation.

ÉTAPE 3

Epluchez et coupez les légumes en petits morceaux. Dans un grand saladier, mélangez les légumes avec l'huile d'olive, sel et poivre.

ÉTAPE 4

Placez le rôti dans un grand plat allant au four, ajoutez les légumes autour.

ÉTAPE 5

Versez le bouillon dans le fond du plat.

ÉTAPE 6

Enfournez à froid, 45mn à 180°C pour 2 personnes, 1h de cuisson à 180°C pour 4 personnes, et 1h10 pour 6 personnes Arrosez régulièrement la viande et les légumes avec le jus de cuisson. Si nécessaire ajoutez un peu d'eau ou de bouillon en cours de cuisson.

ÉTAPE 7

A la sortie du four, couvrez le rôti avec du papier alu et laissez le reposer 10mn Servez en tranchant le rôti accompagné de légumes.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez remplacer le bouillon par du vin blanc.

Si vous voulez une cuisson croustillante vous pouvez faire dorer 5mn sous le gril en fin de cuisson.