

EPAULE D'AGNEAU BOULANGÈRE



Préparation : 15 min



Temps de cuisson : 60 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1kg à 1,2kg d'épaule d'agneau roulée
- 1,2 kg de pommes de terre
- 10cl de crème fraîche
- 20cl de lait
- 20g de beurre
- 100g de gruyère
- ail
- muscade.



Préparation :

- Ce plat se construit par couches successives dans un plat de préférence en terre et assez grand.
- Le beurre coupé en petits morceaux est mis au fond du plat.
- On place alors une couche de pommes de terre, puis un peu de crème fraîche, un peu de gruyère, un peu d'ail écrasé, un peu de muscade râpée, sel et poivre.
- Et on recommence jusqu'à épuisement des pommes de terre.
- Le lait est ajouté de telle sorte qu'il imbibe largement les pommes de terre jusqu'aux 2/3 de leur hauteur.
- Il ne reste plus qu'à poser sur le dessus l'épaule roulée, piquée de quelques morceaux d'ail
- et d'enfourner à feu très doux pendant une bonne heure.