

Recette : Roti d'agneau en cocotte

Rôti d'agneau cuit en cocotte. Source : www.chocolatatuslesetages.fr

Roti d'agneau en cocotte : Liste des ingrédients

- 1 épaule d'agneau de 800 grammes,
- 3 ou 4 gousses d'ail (ou plus selon les goûts),
- 2 branches de romarin,
- Huile d'olive,
- Sel et poivre.

Roti d'agneau en cocotte : Préparation

Pensez à sortir l'épaule d'agneau du frais environ 1 heure avant de cuisiner afin qu'elle soit à température ambiante. Lavez les branches de romarin. Préparez les gousses d'ail en chemise et lavez-les. Vous pouvez en intégrer plus que le prévoit la recette si vous appréciez l'ail confit. A l'aide d'un pinceau ou avec vos mains, badigeonnez l'épaule d'agneau d'huile d'olive. Massez bien la viande sur chaque face pour incorporer l'huile et attendrir la chair. Placez une **cocotte** sur feu moyen avec un fond d'huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, placez l'épaule d'agneau. Faites revenir sur chaque face durant quelques minutes. Disposez autour les gousses d'ail et le romarin. Versez 1 verre d'eau et assaisonnez de sel et de poivre. Couvrez et laissez cuire durant 20 minutes en retournant la viande à mi-cuisson. En fin de cuisson, retirez la viande dans un plat et couvrez-le avec une feuille de papier aluminium pour laisser reposer quelques minutes. Sous la cocotte, montez le feu pour réduire le jus de cuisson. Transposez le rôti dans un plat de service entouré des gousses d'ail en chemise et versez le jus de cuisson. Assaisonnez de sel et de poivre.

Roti d'agneau en cocotte : Conseils et Astuces

Le rôti d'agneau se prépare très facilement. Il cuit également de façon rapide dans la cocotte. Vous pouvez améliorer cette recette de base avec des épices, des herbes ou encore du miel. Vous pouvez également profiter de la cuisson en **cocotte** pour ajouter des légumes découpés en petits dés.

rôti d'agneau en cocotte (<http://pratique.leparisien.fr/recettes/roti-d-agneau-en-cocotte.html>)

épaule d'agneau (<http://pratique.leparisien.fr/recettes/epaule-d-agneau.html>)