



La Cucina Italiana



photo : xxxxx

AGNELLO ARROSTO CON PATATE

AGNEAU RÔTI AUX POMMES DE TERRE

Un plat traditionnel à travers toute l'Italie, mais plus particulièrement en Sardaigne et Sicile.

Ingrédients

- Pour 6 personnes :
- 800 g d'épaule d'agneau coupée en dés
- 800 g de pommes de terre nouvelles
- 40 g de beurre
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 3 gousses d'ail
- 3 cas d'huile d'olive
- 2 branches de romarin frais
- 2 feuilles de laurier
- 4 feuilles de sauge ciselées
- Sel, poivre

Préparation : 10 mn

Cuisson : 1h 30 mn

Recette

- **Préchauffer** le four à 180°.
- **Laver** et essuyer soigneusement les pommes de terre et les couper en deux.
- **Mettre** 2 cas d'huile et le beurre dans un plat à gratin et y disposer les pommes de terre, saler, poivrer.
- **Mettre** au four pendant 30 min. Remuer les pommes de terre.
- Emincer les oignons (en retirant une grande partie du vert).
- **Dans un saladier mélanger** la viande, les oignons, la sauge, le romarin, l'ail, le laurier, le sel, le poivre et 1 cas d'huile de façon à avoir une répartition des ingrédients variée et homogène.
- **Ajouter** ce mélange aux pommes de terre en ayant soin de bien remuer le tout.
- **Enfourner à 160°** pendant 1h environ.
- **Surveiller la cuisson** en remuant les ingrédients à nouveau 2 fois.
- **Eteindre** le four et y laisser le plat recouvert d'un papier alu pendant 15 min.

Notes personnelles :