

EPAULE D'AGNEAU « BOULANGERE »

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 épaule d'**agneau** de 1,2 à 1,4 kg
- 1 kg de pommes de terre (rosa ou belle de Fontenay)
- 2 oignons
- 125 g de beurre
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 3 tranches de pain de mie
- Un demi-verre de lait
- 2 verres de bouillon
- 1 œuf
- Sel, poivre

1. Faites désosser l'épaule par votre **boucher**. Hachez finement les 2 gousses d'ail et la moitié du persil lavé et séché dans un linge. Dans un grand bol, écrasez la mie de pain trempée dans du lait ; ajoutez le hachis d'ail et de persil ainsi que l'œuf entier. Salez et poivrez.
2. Étalez l'épaule sur le plan de travail et garnissez-la avec cette farce. Roulez et ficelez solidement. Vous pouvez remplacer cette farce par un beurre manié à l'ail et au persil.
3. Dans une cocotte, faites blondir les oignons pelés et émincés finement dans du beurre fondu. Réservez-les. Dans la même cocotte, faites revenir l'épaule de toutes parts.
4. En même temps, pelez et coupez en fines lamelles les pommes de terre. Disposez l'épaule bien dorée au centre d'un plat à gratin en terre frotté à l'ail et beurré ; entourez-la avec les pommes de terre mélangées aux oignons. Salez et poivrez. Arrosez avec le bouillon et le reste de beurre fondu. Mettez à four chaud (200° C, Th.7) pendant 40 minutes. En fin de cuisson, tout le jus doit être absorbé et les pommes de terre dorées et craquantes. Servez dans le plat de cuisson après avoir saupoudré les pommes de terre de persil haché.