



# Agneau et pommes de terre au four

**Temps préparation : 20 mn**

**Cuisson : 1h30**

**Ingédients : pour 4 à 6 personnes**

- 1 kg d'épaule d'agneau coupée en morceaux
- 800g de pommes de terre nouvelles
- 3 cébettes ou petits oignons blancs
- 3 belles gousses d'ail rose
- romarin, laurier, quelques feuilles de sauge
- huile d'olive parfumée
- sel et poivre concassé.

**Matériel : 1 plat à four**

## PREPARATION

Préchauffer le four en mode Chaleur tournante à Th 160°C.

1 – Préparer les pommes de terre : les éplucher et les couper en 4.

2 – Préparer les cébettes ou oignons : les émincer finement.

3 – Dans un plat à four, verser 4 c. à soupe d'huile d'olive. Déposer les morceaux d'agneau, les oignons émincés, l'ail écrasé, 5 feuilles de sauge ciselées. Disposer les pommes de terre. Saler et poivrer. Ajouter 3 brins de romarin et les feuilles de laurier. Mélanger le tout avec les mains pour bien imprégner tous les ingrédients.

## CUISSON

Mettre au four Th 160°C chaleur tournante pour 1 h 30 : remuer tous les 1/4 heure.

Puis augmenter le four à Th 200°C et poursuivre encore 10 mn pour dorer la viande et les pommes de terre. C'est prêt et c'est délicieux !



*Conseils de [Jardin-des-gourmands.com](http://Jardin-des-gourmands.com) : Ce plat simple et parfumé est tout aussi bon le lendemain : n'hésitez à le préparer à l'avance.*