



## Epaule d'agneau pour 3-4 personnes

### Ingrédients

1 épaule d'agneau  
sel, poivre  
½ dl d'huile d'olive  
300 gr d'oignons  
200 gr de carottes  
100 gr de céleri  
1 tête d'ail  
laurier, thym, romarin  
5 dl de vin blanc  
5 dl d'eau

### Préparation

- enlever la peau et dégraisser l'épaule
- dans une braisière, faire chauffer l'huile d'olive mettre l'épaule assaisonnée à rôtir des deux côtés
- ajouter les carottes, céleri, oignons coupés en gros cubes (mirepoix)
- ajouter les gousses d'ail pelées, les branches de thym, de romarin et de laurier
- déglacer au vin blanc
- enfourner au four à 80°
- cuire entre 5 à 7 heures
- à mi-cuisson rajouter l'eau et tourner l'épaule

### **Important**

**Quand la cuisson est terminée désosser l'épaule et découper la en morceau.  
Mettre l'épaule dans un plat à gratin, mettre les légumes dessus et le jus de cuisson. Réchauffer au dernier moment.**