

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**SELLE D'AGNEAU À LA SAUCE MIEL-MOUTARDE
ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SELLE D'AGNEAU À LA SAUCE MIEL-MOUTARDE ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

🕒 15 min 🔥 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 selle d'agneau parée de 600 g
- 1 oignon jaune
- 30 g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe d'herbes de Provence
- 800 g de pommes de terre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher et couper en 4 les pommes de terre. Émincer l'oignon.
- Déposer les pommes de terre et l'oignon émincé dans un plat, ajouter un filet d'huile d'olive, le beurre coupé en dés, du sel, du poivre et les herbes de Provence. Enfourner pour 20 minutes de cuisson.
- Mélanger le miel et la moutarde à l'ancienne dans un petit bol. Badigeonner la viande de la préparation puis l'ajouter dans le plat de pommes de terre. Saler, poivrer et enfourner pour 25 minutes de cuisson supplémentaire en mélangeant régulièrement les pommes de terre et les oignons.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

