

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



**RÔTI D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES
ET POMMES RÔTIES**



RÔTI D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES ET POMMES RÔTIES



30 min



35 min



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 rôti d'agneau de 500 g
- 7 tranches de pain d'épices
- 3 c. à soupe de miel
- 3 pommes
- 3 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1,5 kg de pommes de terre
- 20 g de beurre
- 1 petite botte de persil plat
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Faire chauffer une grande casserole d'eau. Éplucher les pommes de terre puis les couper en gros cubes. Faire cuire 10 minutes dans l'eau bouillante. Egoutter bien puis les laisser refroidir quelques minutes.
- Éplucher les pommes, retirer leurs trognons et couper en quartiers. Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un petit blender, mixer le pain d'épices avec le miel et l'huile de tournesol. Napper complètement le rôti d'agneau de cette pâte, puis saler et poivrer.
- Déposer le rôti dans un plat puis ajouter les pommes de terre autour, ainsi que les quartiers de pommes. Ajouter des petits morceaux de beurre et enfourner pour 20 minutes de cuisson. Mélanger régulièrement les pommes et les pommes de terre pendant la cuisson. Servir avec du persil frais.

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

