

# Épaule d'agneau

Recette de l'exposition « Le grand Mezzé » du Mucem

## **Épaule d'agneau**

*1 épaule d'agneau — 1 kg de pommes de terre  
2 beaux oignons — 2 gousses d'ail  
2 branches de romarin*

### **Préparation**

*Faire chauffer votre four à 220 °C.*

*Peler et couper les pommes de terre en rondelles, puis réserver-les dans l'eau froide. Peler et émincer les oignons, puis les réserver. Badigeonner l'épaule d'huile d'olive, saler. Huiler un plat à four. Peler les gousses d'ail. Égoutter et sécher les pommes de terre et les mettre dans le fond du plat en alternant avec les oignons. Ajouter les gousses d'ail dans l'épaule en faisant deux entailles, saler et poivrer. Poser*

*l'épaule par-dessus et enfourner.*

*Faire cuire 30 min puis sortir le plat du four, saler et retourner l'épaule, verser un verre d'eau dans le fond du plat et remettre dans le four. Baisser légèrement le thermostat. Prolonger la cuisson de 30 min. Eteindre le four, laisser reposer 15 min, puis servir avec une sauce *tehina* (crème de sésame).*