

Epaule d'agneau confite

Une recette très simple à réaliser et qui ravira le palais de tous les convives !

Recette pour 4 personnes :

- 1 épaule d'agneau
- 12 échalotes
- 8 carottes
- 2 càs de miel
- Romarin
- Sel, poivre



- Marquer l'épaule de tous côtés dans la cocotte sur feu vif.
- Ajouter les carottes épluchées en bâtonnets et les échalotes épluchées, entières.
- Ajouter le miel, un 1/2 verre d'eau, le romarin.
- Cuire au four à 160°C ou sur feu très doux pendant 5 heures en arrosant toutes les 1/2 heures. Tourner la viande à mi-cuisson.