

ÉPAULE D'AGNEAU AU CITRON



INGRÉDIENTS

1 épaule d'agneau
3 gousses d'ail
3 oignons frais
1 morceau de gingembre frais
3 citrons
3 cuill. à café de cumin en poudre
2 tablettes de bouillon de volaille
Coriandre
Persil plat
1 pincée de piment fort

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°. Lavez les herbes et ciselez-les. Diluez les bouillons de volaille dans 1L d'eau bouillante. Pelez les gousses d'ail et le gingembre, épluchez les oignons et mixez le tout.

Disposez l'épaule d'agneau dans un plat à gratin. Pressez les citrons et ajoutez le jus au bouillon de volaille. Ajoutez la préparation mixée, le cumin et les herbes. Assaisonnez de sel, poivre et de piment puis arrosez généreusement l'épaule d'agneau avec ce bouillon.

Enfournez l'épaule. Au bout de 15 minutes, baissez la température à 160° et faites cuire environ 3h en arrosant régulièrement. Servez et régalez vous !