

EPAULE D'AGNEAU DESOSSEE A LA MARIE-CLAIRE au Römertopf



1 épaule d'agneau désossée mais pas roulée
Garder l'os, le demander au boucher

Marinade

4-5 c. à soupe de vinaigre
1 c. à soupe de moutarde Thomy bleue
Poivre
Thym

Quelques gousses d'ail coupées en longueur

1 Römertopf que l'on aura fait tremper dans l'eau environ 1 heure

1. Préparer l'épaule d'agneau en enlevant à l'aide d'un bon ciseau ou d'un bon couteau le plus de graisse possible (il y en a toujours beaucoup, pas de panique !)
2. Saler l'épaule et à l'aide d'un petit couteau faire des entailles à plusieurs endroits de la viande et insérer les gousses d'ail coupées.
3. Badigeonner toute l'épaule avec la marinade.
4. Placer la viande préparée avec l'os dans le Römertopf. Refermer avec le couvercle.
5. Dans le four froid mettre le Römertopf, enclencher le four à 220° C et laisser cuire le tout environ 2 h 30

REMARQUE : les tranches ne sont pas jolies, mais il faut couper des morceaux, c'est très bon et très tendre.

Servir avec haricots, pommes de terre au four et poires à botzi