

LA RECETTE GOURMANDE

L'AGNEAU DE PÂQUE

traditionnel et délicieux



Pour 6 personnes

Préparation 45 min

Commencez par préchauffer votre four à 240°C.

Épluchez puis découpez en rondelles vos pommes de terre. Mettez-les dans un saladier et ajoutez-y un filet d'huile ainsi que du sel. Mélangez puis étalez-les sur une plaque allant au four et faites-les cuire 20 minutes.

Coupez la base des asperges, ajoutez-les dans un saladier avec un filet d'huile d'olive et du sel et mélangez. Étalez la moutarde sur les carrés d'agneau, salez et poivrez.

Quand la cuisson des pommes de terre est finie, faites de la place pour y ajouter les asperges et les carrés d'agneau pour 5 minutes de cuisson puis diminuez à 210°C le four pour 15 minutes de cuisson (*cuisson rosée*).

Éteignez votre four et laissez reposer 10 minutes, à couvert, porte du four ouverte.

Servez les carrés découpés avec des asperges et des pommes de terre, nappés si vous le souhaitez, de jus de cuisson.

Bon appétit !

2-3 carrés d'agneau
600g d'asperges
800g de pommes de terre
2càS moutarde
huile olive
sel / poivre

