

# Agneau et PdT au four, à la napolitaine



Pour 4 à 6 personnes :

800 g d'épaule d'agneau coupée en dés

500 g de pommes de terre nouvelles

3 oignons nouveaux + 3 gousses d'ail

3 CS d'huile d'olive + 40 g de beurre

2 branches de romarin

2 feuilles de laurier

5 à 6 feuilles de sauge fraîches ciselées

Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 160°C.
- Laver et essuyer soigneusement les pommes de terre et les couper en 2. Émincer les oignons (*en ôtant la majorité du vert*).
- Mettre l'huile et le beurre dans un plat à gratin. Ajouter les herbes, l'ail émincé et les oignons, puis la viande et enfin, les pommes de terre. Mélanger le tout, pour bien enrober la viande et les pommes de terre avec l'huile et les aromates.
- Saler et poivrer et enfourner pendant 1 heure, en remuant, toutes les 20 minutes, pour une cuisson bien homogène.
- Au bout d'1 heure, augmenter le thermostat à 200°C, mélanger une dernière fois et remettre au four pour 10 minutes supplémentaire. Les pommes de terre doivent être bien dorées.
- Servir chaud.

