



## **EPAULE D'AGNEAU AUX EPICES**

**pour 6 personnes**

**une épaule d'agneau de 2 kgs désossée et roulée (garder les os) - 2 càc de cumin en poudre - 2 càc de paprika - 2 càc d cannelle en poudre - 1 grosse d'ail violet - 4 brins de romarin glissés dans un sachet à thé - fleur de sel - poivre du moulin - 4 càs d'huile d'olive –**

**Préchauffer le four à th.8 (240°). Peler les gousses d'ail et les faire blanchir dans de l'eau bouillante 5 minutes. Mettre l'épaule dans un plat avec le romarin, arroser d'huile d'olive, saupoudrer les épices, saler et poivrer. Verser 2 verres d'eau, ajouter les gousses d'ail et cuire 1h15~. Surtout bien arroser souvent. Laisser reposer dans le four éteint pdt 10 minutes. Découper et servir.**

**Suggestion de garniture : petites pommes de terre sautées.**