Agneau rôti

Provincia

Burgos

Ingrédients

- Un quart d'agneau.
- 120 grammes de beurre.
- Sel.

Préparation

Placez l'agneau dans une terrine et ajoutez un peu d'eau, ainsi que le saindoux et le sel. Assaisonnez à l'intérieur et à l'extérieur. Introduisez la casserole avec les côtelettes d'agneau vers le haut pendant une heure et demie à une température douce (190 °C).

Tournez l'agneau et augmentez le feu du four, afin de faire dorer la peau et qu'elle acquière une consistance croustillante pendant le dernier quart d'heure.

Recommandations :

Mettez les côtelettes vers le haut au début du rôti (il est recommandé d'acquérir l'agneau de l'IGP de l'agneau de Castilla y León ou autres marques de garantie de Castilla y León). Deux tours suffisent, mais si vous le contrôlez et veuillez, vous pouvez donner quelque autre et profiter pour ajouter un peu de beurre et d'eau.

Les rôtis d'agneau de lait admettent bien les herbes et les sauces avec un peu d'ail, de vin et de vinaigre en général.

Servez l'agneau dans la même terrine qui le gardera chaud et le rendra plus attractif. Pour accompagner, vous pouvez mettre une simple salade de laitue et tomate, à laquelle selon le goût, vous pouvez ajouter un peu d'oignon ou de ciboulette.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo