

# Agneau rôti



## Provincia

---

Valladolid

## Ingrédients

---

1/4 d'agneau de lait.

Saindoux.

Eau et sel.

## Préparation

---

Mettez le quart d'agneau assaisonné et beurré sur une assiette en céramique, de sorte que la partie interne de celui-ci soit vers le haut, et la peau vers le bas. Vous pouvez mettre quelque chose par-dessous afin qu'il ne soit pas en contact avec le jus, comme une assiette à dessert ou une planchette, de telle manière qu'il ne se mouille pas trop lorsque vous ajoutez l'eau, pour qu'il ne se sèche pas en aucun moment, et sans qu'elle ne soit pas trop et que l'agneau puisse cuire.

Introduisez dans le four préalablement chauffé à 180 °C pendant une heure. Après ce temps, tournez l'agneau et laissez-le du côté de la peau environ 45-50 minutes dans le four, jusqu'à obtenir le point désiré de cuisson, et que la peau prenne un aspect doré et croustillant, faisant attention à qu'il ne soit pas sans eau en aucun moment. La deuxième étape peut être un peu plus longue en fonction de la taille de l'agneau utilisé pour cette recette.

Il faut dire que l'agneau est dans son point correct de cuisson lorsque, en le mangeant, la viande se sépare des os très facilement, mais garde encore tout son jus. La garniture idéale est une simple salade de laitue et oignons, assaisonnée avec un bon vinaigre.