

# Epaule d'agneau au four

---

## Ingrédients :

1,5 Kg. de pommes de terre, 1 épaule d'agneau (non désossée), 8 tomates, 2 verres de bouillon, 2 feuilles de laurier, poivre, sel, thym, huile d'olive.



- *Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles, couper les tomates en deux et les épépiner, hacher le laurier.*
- *Huiler un plat de cuisson et y placer les pommes de terre, poivrer, saler, incorporer le hachis de laurier et quelques brins de thym, arroser de filets d'huile.*
- *Incorporer l'épaule, poivrer, saler, poser les tomates (coupes sur les pommes de terre), cuire à four moyen pendant 30 minutes, verser le bouillon, poursuivre la cuisson 15 minutes, retourner l'épaule et continuer la cuisson 30 minutes.*