

Recette Traditionnelle : Épaule d'Agneau de Lait Rôtie (Style Venta Burkaitz)

Ingrédients nécessaires

- 1 épaule d'agneau de lait (environ 800g à 1kg)
- 4 gousses d'ail en chemise (légèrement écrasées)
- 50g de saindoux de qualité ou d'huile d'olive vierge extra
- Fleur de sel de Guérande
- 100ml d'eau ou de bouillon de volaille léger

Matériel requis

- Plat à rôtir en terre cuite (idéal pour la répartition de la chaleur)
- Four traditionnel
- Pince de cuisine
- Papier aluminium pour le repos de la viande

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 160°C (chaleur tournante).
- Salez généreusement l'épaule d'agneau sur les deux faces avec la fleur de sel.
- Badigeonnez la viande avec le saindoux ou l'huile d'olive sur toute la surface.
- Placez l'épaule dans le plat à rôtir, côté peau vers le bas, et ajoutez les gousses d'ail autour.
- Versez l'eau ou le bouillon au fond du plat pour éviter le dessèchement.
- Enfournerez pendant 45 minutes, puis retournez délicatement la pièce de viande.
- Poursuivez la cuisson pendant 45 minutes supplémentaires en arrosant régulièrement la viande avec son jus de cuisson.
- Terminez la cuisson en montant le four à 200°C pendant 10 minutes pour obtenir une peau dorée et croustillante.

Conseils de dégustation

- Laissez reposer la viande sous une feuille d'aluminium pendant 10 minutes avant de servir pour une tendreté optimale.
- Servez accompagné d'une salade verte croquante aux oignons doux pour équilibrer le gras de l'agneau.

- Accord vin : privilégiez un vin rouge de la Rioja ou un Txakoli frais pour trancher avec le caractère de la viande.