

Recette Traditionnelle : Épaule d'Agneau de Lait façon Venta Burkaitz

Ingrédients nécessaires

- 1 épaule d'agneau de lait (environ 1,2 kg)
- 50g de saindoux ou de beurre clarifié
- 4 gousses d'ail en chemise
- 1 verre de vin blanc sec
- Sel de mer et poivre noir du moulin
- 2 branches de thym frais et 1 branche de romarin

Matériel requis

- Plat à rôtir en terre cuite ou en fonte
- Pinceau de cuisine
- Papier aluminium
- Couteau d'office

Étapes de préparation

- Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).
- Assaisonner généreusement l'épaule sur toutes ses faces avec le sel et le poivre.
- Badigeonner la viande avec le saindoux fondu à l'aide du pinceau.
- Placer l'épaule dans le plat, ajouter les gousses d'ail, le thym et le romarin autour.
- Enfourner pendant 1h30, en arrosant régulièrement la viande avec son jus de cuisson.
- Verser le vin blanc dans le fond du plat à mi-cuisson pour déglacer les sucs.
- Augmenter la température à 200°C durant les 10 dernières minutes pour obtenir une peau croustillante.
- Sortir du four et laisser reposer la viande sous un papier aluminium pendant 15 minutes avant de trancher.

Conseils de dégustation

- Servir avec des pommes de terre sautées à l'ail et au persil plat.
- Accompagner d'une salade verte croquante pour apporter de la fraîcheur.

- Déguster avec un vin rouge léger de la région, comme un Irouléguy, pour respecter l'accord terroir.