

Agneau à l'Italienne

Plat chaud



Note : 3

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :60 min

Calories par portion : 699.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 16.54

Les ingrédients

- 800.0 gr Gigot d'agneau
- 500.0 gr Pommes de terre
- 350.0 gr Pulpe Tomate
- 50.0 gr Parmesan
- 3.0 u Oignon
- 4.0 p Origan
- 1.0 cc Thym
- 1.0 u Laurier feuille
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 3.0 cs Huile d'Olive

Simple, Rapide et Bon

Préparation viande

Désosser le gigot et couper le en morceaux.

Preparation legumes

Éplucher et hacher finement les oignons. Peler et couper en cubes les pommes de terre.

Cuisson

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une cocotte allant au four, faire dorer les morceaux d'agneau. Puis ajouter: la pulpe de tomates, les pommes de terre, les oignons, le parmesan, le thym et l'origan. Rectifier l'assaisonnement à votre convenance. Puis mettre le couvercle ou une feuille de papier aluminium, et enfourner 1 h00 à 180°C en remuant de temps en temps.

Présentation

A servir aussitôt avec une salade verte.