

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2018**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**Épaule d'Agneau Laquée, Sucré-Salé**

Pour : 4 Personnes

Préparation : 15mn, Repos : 10mn, Cuisson : 40mn

Il vous faut : 1 Épaule d'agneau, 1kg de pommes de terre nouvelles, 4 oignons, 2 cuillères à soupe de miel, 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne, 1 orange, 10 gousses d'ail, une branche de thym, sel et poivre du moulin.

Préchauffez le four sur thermostat 7/120°. Lavez et séchez les pommes de terre. Pelez et émincez les oignons. Étalez-les dans un grand plat ou sur la plaque du four. Salez légèrement et répartissez les gousses d'ail pelées et le thym dessus. Glissez la plaque dans le four. Déposez l'épaule sur une grille et placez-la au-dessus de la plaque dans le four. Laissez cuire le tout 20mn en mélangeant les pommes de terre et les oignons de temps en temps pour enrober de jus de cuisson.

Mélangez la moutarde, le miel et le jus de l'orange. Sortez la grille du four et enduisez l'épaule de cette sauce à l'aide d'un pinceau, puis versez le reste sur les pommes de terre et les oignons. Enfournez de nouveau et laissez cuire encore 20mn. Badigeonnez régulièrement l'épaule avec le jus de cuisson.

Sortez l'épaule du four et réservez-la 10mn sous un papier d'aluminium. Servez avec les pommes de terre aux oignons.