

# 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.