

# Côtes d'agneau aux pommes de terre

## Plat chaud



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :80 min

Calories par portion : 403.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.35

## Les ingrédients

- 50.0 gr Beurre
- 1.0 kg Gigot d'agneau
- 4.0 u gousse ail
- 1.0 p Poivre
- 800.0 gr Pommes de terre
- 1.0 p Sel
- 1.0 cs Thym

Préchauffer le four à 210 °C (Th 7)

### Préparation de la viande

Saler et poivrer de chaque côté le gigot.

### Préparation des légumes

Peler, laver et tailler les pommes de terre en rondelle.

Éplucher l'ail et couper le finement.

### Cuisson

Dans un plat allant au four, déposer les lamelles de pommes de terre et alterner avec l'ail et le thym. Puis parsemer avec des copeaux de beurre. Saler et poivrer à votre convenance.

Déposer le gigot et enfourner

Après 15 min, quand le gigot commence à dorer le retourner. Laisser cuire encore 15 min et le retourner de nouveau.

Baisser le thermostat à 6 ( 180°C) et laisser cuire pendant 40 minutes.

Puis éteindre et laissez reposer dans le four pendant 10 min.

**Présentation**

A proposer avec une salade verte assaisonnée avec de l'huile de noix.