



Abbacchio e patate

Une recette de Fabrizio Cosso, chef exécutif d'Eataly Paris Marais

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h10

Recette pour 5 personnes

Ingrédients

- 1,5 kg d'agneau en pièces
- 2 gousses d'ail
- romarin
- 1 feuille de laurier
- 1 verre de vin blanc
- 1 kg de pommes de terre
- huile d'olive Evo
- sel
- poivre

1. Mettre l'agneau en morceaux sur une plaque. Assaisonner avec l'ail écrasé, le romarin, le laurier, un filet d'huile d'olive, le sel et le poivre.
2. Mettre au four à une température de 180° pour 30 minutes. Déglacer régulièrement la viande avec le vin blanc.
3. Peler les pommes de terre et les couper en morceaux réguliers. Les ajouter à la préparation d'agneau et laisser cuire le tout encore 40 minutes.
4. Servir chaud.

© Laurent Dupont (photo) et Coralie Ferreira (stylisme) pour Eataly Paris Marais