



Confit d'agneau à l'huile d'olive de Corse AOP « récolte à l'ancienne »

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 2h30

Temps de repos : 2 jours

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 épaule d'agneau de lait
- 1 cuillère à café de thym
- 2 brindilles de romarin
- 7 gousses d'ail
- 2/3 de litre d'Huile d'Olive de Corse AOP « récolte à l'ancienne »
- Sel et poivre du moulin

1. Faire scier l'épaule en plusieurs morceaux par le boucher.
2. Préchauffer le four thermostat 9.
3. Placer la viande dans un plat creux où elle doit tenir assez serrée.
4. Éparpiller dessus le thym, le romarin. Poivrer et mettre l'ail en chemise autour de la viande.
5. Saler, enfourner et laisser cuire une demi-heure.
6. Baisser le four à thermostat 5. Sortir le plat. Retirer le jus.
7. Immerger la viande dans l'Huile d'Olive de Corse AOP.
8. Remettre au four et laisser cuire très doucement durant deux heures.
9. Faire refroidir la viande dans l'huile.
10. Attendre au moins deux jours pour manger ce confit.

11. Réchauffer comme un confit de canard : dans une sauteuse, à couvert et à feu vif.
12. Servir avec une salade bien relevée.