

Epaule de mouton dauphinoise

6 personnes.

Préparation : 20 min (!!! : ils n'ont pas épluché les patates...)

Cuisson : 1 h 45

1 épaule de mouton de 1,8 kg	75 g de beurre
1,5 kg de pommes de terre	125 g de gruyère (facultatif)
300 g de crème fraîche	3 gousses d'ail
2 œufs	1 branche de thym
2 cuillères à soupe d'huile	Sel, poivre

Demandez à votre boucher de vous préparer l'épaule façon gigot.

Epluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles.

Faites précuire au microondes 10 min à 500 W avec un petit peu d'eau et sous un film.

Mettre le beurre à ramollir.

Piquez d'ail la viande et frottez-la de sel, de poivre et de thym en exerçant une forte pression des doigts afin de bien l'imprégner.

Mouillez-la avec l'huile. Dans un grand plat en terre cuite, placez l'épaule et faites-la cuire à four chaud (thermostat 8/9) pendant 15 minutes.

Retirez le plat du four et disposez les rondelles de pommes de terre tout autour de l'épaule en salant et poivrant entre chaque couche.

Dans un bol, battez ensemble la crème fraîche, les œufs et le beurre ramolli. Versez cette sauce sur l'ensemble du plat. Laissez encore cuire à four moyen (thermostat 6/7) pendant 1 h 30.

Vous pouvez parsemer de gruyère râpé avant de servir.