



4



20 min



1h30

## Épaule de Chevreau pommes de terre grenaille et fenouil rôti

- 1 épaule de chevreau
  - 400 g de pommes de terre grenaille
  - 2 bulbes de fenouil
  - 2 gousses d'ail
  - 4 branches de thym
  - 1 branche de romarin
  - Sel, poivre
  - Huile d'olive
- Préchauffer le four à 190°C.
  - Saler, poivrer et huiler l'épaule. Enfourner pour 30 minutes dans un grand plat. Blanchir les pommes de terre pendant 15 minutes.
  - Couper le fenouil en 8 et le faire revenir dans une poêle huilée à feu moyen en y ajoutant régulièrement un peu d'eau.
  - Baisser le four à 150°C et cuire le chevreau encore 1 heure en l'arrosant régulièrement.
  - Ajouter les pommes de terre et le fenouil 30 minutes avant la fin de la cuisson.