GRATIN D’AGNEAU

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

4 personnes :

– 400 g de viande de sauté d’agneau
– 1 sachet de 500 g de pommes de terre en lamelles précuites(sinon découpez en lamelles 600 g de pommes de terre et faire cuire 8 mn après ébullition avec de l’eau salée et poivrée)
– 2 Bouillon KUB OR MAGGI
– 2 cuillerées à soupe d’ huile
– 1 noix de beurre
– 1 oignon
– 250 ml d’ eau
– 1 pincée de poivre

Préparation:

- Préchauffez votre four Th 8 (240 °C)
- Pelez et émincez l’oignon.
- Découpez l’agneau en petits morceaux et faites-le dorer dans une poêle contenant l’huile bien chaude.
- Egouttez. Diluez le Kub Or dans l’eau. Beurrez le plat à l’aide du pinceau.
- Déposez une couche d’oignon dans le fond du plat, les morceaux d’agneau puis les pommes de terre.
- Poivrez. Recouvrez le tout avec le Kub Or, mettez dans votre four et laissez cuire 15 minutes environ.
- Servez dès la sortie du four.