

Agneau de lait « Axuria » label rouge sauce Goxoki

Pour 4 personnes

Agneau de lait

Ingrédients :

- 1 gigot d'agneau de lait du Pays Basque
- 1 carré d'agneau de lait du Pays Basque
- Sauce goxoki
- Sel, piment d'Espelette

Confection

- préchauffer le four à 200°
- dans un plat allant au four, disposer le carré et le gigot arrosés d'un peu d'huile d'olive et assaisonnés de sel, de piment d'Espelette.
- Cuire 20 minutes jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante
- A la sortie du four, dégraisser puis arroser avec la sauce Goxoki
- Servir accompagnés de gros haricots blancs de Bera de Bidassoa

Recette : Restaurant Euzkadi Espelette