# Méchoui d'agneau au four, beurre au cumin

Une épaule d'agneau cuite lentement au four, badigeonnée d'un beurre à l'ail et au cumin. La chair se détache à la cuillère. Le beurre se prépare au Thermomix.

| 6 personnes | 15 min préparation | 210 min cuisson | 225 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 1,8 kg d'épaule d'agneau avec os
- 100 g de beurre mou
- 4 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de cumin moulu
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de poivre
- 200 ml d'eau

## Préparation

1. Mettre l'ail dans le bol, puis hacher.
   **4 sec / vitesse 7**
2. Ajouter le beurre, le cumin, le paprika, le sel et le poivre, puis mélanger en pommade.
   **20 sec / vitesse 4**
3. Entailler l'épaule et la badigeonner généreusement de beurre épicé, en le glissant dans les entailles.
4. Poser l'épaule dans un plat avec l'eau, couvrir de papier d'aluminium et cuire 2 heures 30 à 150°C au four.
5. Retirer l'aluminium, monter à 200°C et dorer 25 minutes en arrosant.
6. Laisser reposer 10 minutes et servir à la main avec du cumin et du sel.

**Le conseil de Tiha**
Prépare le beurre épicé la veille et badigeonne la viande le soir : le goût pénètre mieux.

**Conservation :** 3 jours au réfrigérateur.