

## Epaule de chevreau rôtie (5 personnes)

*1 épaule de chevreau (environ 1,2kg)*

*5 gousses d'ail*

*1 cuillère à soupe du mélange paprika/piment d'Espelette*

*3 cuillères à soupe d'huile d'olive*

Piler l'ail pour obtenir une pâte

Ajouter le sel et le mélange paprika/piment puis verser progressivement l'huile d'olive en continuant de piler

Une fois la pâte homogène, enduire l'épaule de chevreau, la couvrir d'un film alimentaire et la réserver au frais quelques heures (l'idéal étant une nuit)

Préchauffer le four à 210°C et faire cuire le tout 15min

Baisser le four à 150°C et laisser 30min de plus en retournant 2 fois et en arrosant avec le jus

La viande doit être bien dorée et la peau croustillante

Vous pouvez la servir avec des pommes de terre rôties