**Épaule d'agneau au four avec sauce whisky-miel**

**Romarin
poivre et sel
huile d'olive
vin rouge
fond d'agneau
feuille de laurier
persil
fécule de maïs**

**épaule d'agneau désossée
ail
oignons rouges
carottes
thym
whisky au miel
balsamique**

Sortez l'agneau du réfrigérateur suffisamment tôt pour qu'il atteigne la température ambiante. Faites des incisions dans la viande avec un couteau bien aiguisé. Piquez la viande avec des gousses d'ail épluchées.

Coupez quelques oignons rouges épluchés en forme de demi-lunes. Épluchez les carottes entières. Épluchez et écrasez un bulbe entier de gousses d'ail.

Versez une bonne dose d'huile d'olive dans une rôtissoire. Répartissez les oignons, les carottes et les gousses d'ail sur le fond. Ajoutez des brins de thym et de romarin et quelques feuilles de laurier. Placez l'épaule d'agneau au centre sur le dessus. Versez un peu d'huile d'olive dessus.

Placez la rôtissoire à découvert dans un four préchauffé à 220°C pendant 15 minutes. Ensuite, sortez-la. Versez environ un quart de bouteille de vin rouge et une quantité égale de fond d'agneau dedans. Retournez complètement la viande et parsemez le dessus de thym et de romarin séchés, de poivre et de sel.

Couvrez la rôtissoire avec du papier d'aluminium. Remettez-la dans le four et réduisez la température à 120°C. Laissez reposer pendant 2 à 3 heures, selon le poids de l'épaule d'agneau, puis vérifiez la cuisson. Si vous pouvez facilement retirer la viande avec deux fourchettes, elle est prête. Retirez la viande de la rôtissoire et couvrez-la. Laissez la cuisson se terminer pendant une dizaine de minutes.

Retirez les légumes du liquide de cuisson et gardez-les au chaud. Passez le liquide de rôtissage au tamis. Portez à ébullition dans une poêle et ajoutez un verre de vinaigre balsamique rouge et un verre de whisky au miel. Laisser réduire. Épaississez la sauce, par exemple avec de la fécule de maïs dissoute dans un peu de vin rouge.

**Dans l'assiette**. Juste avant de servir, coupez la viande en tranches épaisses. Servez avec une partie des carottes, de l'oignon et une pomme de terre bouillie. Terminez avec quelques cuillères de sauce et quelques touffes de persil.