

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Épaule

Épaule d'agneau farcie aux cèpes



Recette de Laurent BUTOT Le
Geyracois (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 30 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 50 min



PARTS

Recette pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

- Environ 1.2 kg d'épaule d'agneau désossée
- 1 tranche de pain de campagne
- 10 cl de lait chaud
- 1 cœur de fenouil
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil
- 100 g de cèpes brossés et coupés en lamelles
- 1 cuillère à soupe d'ail en purée
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de pignons
- 4 tranches de jambon italien
- Accompagnement : des pommes de terre nouvelles et des pois gourmands



PRÉPARATION

1. Trempez la mie de pain dans le lait. Émincez le cœur de fenouil et faites-le revenir dans le beurre chaud.
Hachez le persil et le cerfeuil.
2. Farce : mélangez les champignons, le pain, le fenouil, l'ail, l'œuf, les pignons et les herbes.
Préchauffez le four à 240°C (th. 8).
3. Ouvrez l'épaule de telle sorte qu'il soit possible de la farcir. La remplir avec la farce, fermez l'épaule et maintenir avec les tranches de jambon et des piques en bois si nécessaire.
Placez dans un plat à gratin beurré.
4. Enfouez pendant 10 min, puis réduisez la température à 180°C (th. 6).
5. Faites cuire 35 à 40 min de plus, en ajoutant des petites pommes de terre si nécessaire autour de la viande.
Ajoutez un peu d'eau chaude après 15 min.
Servez avec des pois gourmands cuits à l'eau.

Crédit photo Erico D'ARIO