

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Épaule

Épaule farcie



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant L'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 60 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 2h30



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 épaule d'agneau désossée sans souris non ficelée
- Farce : 200 g de viande d'agneau (collier) ou de porc hachée
- 150 g de champignons de Paris frais
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de chapelure ou 1 tranche de pain de mie
- 4cl de vin blanc
- Thym
- Herbes de Provence
- 1 zeste de citron
- 4 portions de pâtes
- 4 courgettes
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION

1. Ouvrez l'épaule de manière à obtenir un rectangle.
2. Duxelles : lavez et hachez les champignons.
3. Faites cuire la duxelles avec du beurre, le zeste de citron, le sel, le poivre et les herbes hachées, puis laissez refroidir.
4. Mélangez la duxelles avec la farce, l'œuf, la chapelure, le thym, le vin blanc. Formez un boudin et déposez-le sur l'épaule.
5. Roulez et façonnez un rôti que vous ficeliez.
6. Roulez dans du film alimentaire 3 tours en serrant bien.
7. Faites cuire à basse température 2h à 60°C (th. 2-3) dans un plat.
8. Mettez-le à refroidir.
9. Le lendemain, tranchez des tournedos d'1 cm d'épaisseur et faites-les sauter à l'huile d'olive.
10. Cuisez les pâtes fraîches dans l'eau bouillante, salez 2 min après ébullition. Ajoutez les spaghettis de courgette aux pâtes beurrées.

Crédit photo Erico D'ARIO