

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Côtes
découvertes

Roulé de carré d'agneau désossé en croûte d'herbes



Recette de Emmanuel ARDILLON Au
Saveur Gourmande (87-Le Dorat)



TEMPS

Préparation : 35 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 15 min



PARTS

Recette pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 carré d'agneau désossé entier (composé des côtes découvertes : secondes et premières soit 12 côtes)
- 1/2 botte de persil plat
- 1/2 botte de coriandre
- 6 brins de menthe
- 1 gousse d'ail
- 100g de chapelure
- 40g de beurre doux
- 80g d'abricots secs
- 80g de pruneaux
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de 4 épices
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin



PRÉPARATION

1. Réalisez la croûte d'herbes en effeuillant le persil plat, la menthe, la coriandre puis les laver et les sécher dans du papier absorbant.
2. Mixez toutes les herbes finement puis rajoutez la chapelure, la gousse d'ail préalablement hachée, le beurre en morceaux, le sel et le poivre. Mixez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Abaissez ensuite cette pâte (environ 2 mm d'épaisseur) au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé puis la mettre au réfrigérateur.
4. Réalisez la farce en mixant ensuite ensemble les abricots, les pruneaux, le cumin et les 4 épices.
5. Dédoublez sur la longueur le carré d'agneau désossé et mettre en farce de fruits secs au milieu, puis le rouler et le ficeler.
6. Le saisir sur toutes les farces puis le laisser refroidir et bien l'essuyer avec du papier absorbant. Recouvrez entièrement avec la croûte d'herbes puis mettre à four chaud (160°C) pendant environ 12 min.
7. Sortir du four et laisser reposer la viande environ 5 min avant de servir.