



Les plats principaux

## Citrons farcis au haché d'agneau

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

250 grammes de haché d'agneau  
2 branches de céleri (hachées finement)  
1 oignon rouge (ciselé)  
6 citrons (bio)  
2 cuillères à soupe de pignons de pin (torréfiés)  
1 boule de mozzarella (en petits morceaux)  
2 cuillères à soupe de sauce Worcester  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
80 grammes de parmesan (râpé)  
1 cuillère à soupe de moutarde  
100 grammes de chapelure  
2 cuillères à soupe de persil (haché finement)  
2 gousses d'ail (pressées)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez chaque citron en deux dans le sens de la longueur ou coupez le chapeau du dessus. Enlevez la chair avec une cuillère.

Incorporez au haché en mélangeant avec le persil, l'oignon, le céleri, l'ail, le parmesan, la chapelure, la moutarde, la sauce Worcestershire et le jus de citron. Salez et poivrez. Farcissez les demi-citrons avec le mélange et disposez-les sur un plat à four. Répartissez par-dessus la mozzarella et les pignons de pin, aspergez d'huile d'olive et enfournez 30 minutes.

Servez avec du riz.

### Astuce:

Évitez le goût amer de la peau en laissant une couche de chair lorsque vous l'évidez.

