



Les plats principaux

Couronne d'agneau farcie aux légumes du sud et pommes de terre Hasselback

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 couronnes d'agneau
150 grammes de tomates séchées au soleil (hachées finement)
250 grammes de champignons de châtaigne (coupés finement)
8 pommes de terre (moyennes, fermes)
2 poivrons rouges (en lamelles)
200 grammes tomates cerise
2 courgettes (en tranches)
350 grammes d' épinards
60 grammes de beurre aux herbes (fondu)
2 cuillères à soupe de pignons de pin
2 boules de mozzarella (en tranches)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
poignée feuilles de basilic
2 gousses d'ail (pressées)
2 brins de romarin
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez les pommes de terre dans la largeur en tranches de 4 mm mais laissez les tranches attachées ensemble à la base. Déposez-les dans un plat à four graissé, aspergez avec le beurre aux fines herbes et saupoudrez avec le thym et un peu de sel. Enfournez 50 minutes.

Faites dorer les champignons dans un peu de beurre. Laissez l'humidité s'évaporer complètement. Blanchissez les épinards dans de l'eau bouillante. Égouttez-les, pressez pour en extraire toute l'eau et puis hachez-les finement. Incorporez-y les tomates cerises avec un filet d'huile des tomates et les champignons. Salez et poivrez.

Déposez la couronne d'agneau sur une planche de découpe avec la viande vers le haut. Coupez la viande le long des côtes et tranchez le morceau épais de viande encore une fois plus fin. Répandez le mélange sur la viande, saupoudrez les pignons de pin et couvrez avec les tranches de mozzarella. Repliez la couronne en roulant puis liez-la. Rôtissez d'abord la viande dans un peu de beurre puis faites-la cuire encore 10 à 20 minutes (en fonction

de la taille et de l'épaisseur) dans un four préchauffé à 200°C.

Faites revenir l'ail avec le romarin 2 minutes dans de l'huile d'olive. Ajoutez le reste des légumes, sauf les tomates cerises, et cuisez 10 minutes en remuant. À la fin ajoutez les tomates cerises puis salez et poivrez. Terminez avec le basilic. Coupez la couronne et servez-la avec les légumes et les pommes de terre Hasselback.

Ustensiles de cuisine

Four

Ficelle de cuisine

