



Les plats principaux

Gigot d'agneau farci avec haché d'agneau et gratin de patates douces

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 épaule d'agneau (désossée)
150 grammes pancetta (coupée fin)
200 grammes de haché d'agneau
200 millilitres de vin blanc sec
100 grammes d' épinards
4 échalotes
2 gousses d'ail
1 sauge (bouquet)
1 cuillère à café de poudre de cumin
huile d'olive
poivre
sel

Pour le gratin

400 grammes de pommes de terre (fermes)
400 grammes de patates douces
100 grammes d'Emmentaler (râpé)
250 millilitres de lait entier
250 millilitres de crème
1 bouquet de thym
beurre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mettez dans un mixeur les gousses d'ail pressées, les échalotes, la pancetta, 1 cs d'huile d'olive et la sauge puis mixez finement. Incorporez cela au haché d'agneau et assaisonnez avec cumin, poivre & sel.

Ouvrez l'épaule d'agneau pour obtenir une escalope. Au milieu de la viande répartissez l'épinard et ensuite la farce. Roulez la viande et liez avec de la ficelle de cuisine. Mettez la roulade dans un plat à four, aspergez d'huile d'olive et salez et poivrez. Versez dessus la moitié du vin blanc et enfournez 1 heure. Retournez la viande toutes les 20 minutes et aspergez-la avec le reste du vin blanc.

Épluchez les pommes de terre et les patates douces et coupez-les en fines rondelles. Préchauffez le four à 200°C. Répartissez les rondelles en couches dans un plat à four beurré. Salez et poivrez chaque couche. Versez le lait et la crème par-dessus ainsi que les petites feuilles de thym et saupoudrez avec le fromage râpé. Enfourez 50 minutes.

Enveloppez l'épaule d'agneau rôtie dans une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes. Passez le jus de cuisson et faites encore réduire. Liez éventuellement avec un peu de fécule de maïs. Servez l'épaule avec le gratin et la sauce.

Ustensiles de cuisine

Four
Mélangeur
Passoire

