

## Carré d'agneau farci aux herbes

Préchauffez le four à 220° C (Th. 7-8).

Préparez la farce : faites blondir l'oignon émincé, l'ail haché et le céleri coupé en petits dés dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et translucides puis ajoutez la chapelure et laissez dorer. Salez, poivrez, ajoutez les écorces de citron coupées en tout petits dés, le persil haché et la moutarde. Mélangez et laissez reposer 10 min., hors du feu.

Ouvrez le rôti et saupoudrez l'intérieur de sel, de poivre et de thym. Déposez délicatement la farce au centre de la viande puis reformez le rôti en le serrant bien et ficelez-le. Mettez 20 min. au four (pour une cuisson rosée). Laissez la viande reposer 10 min. dans le four éteint, sous une

feuille de papier aluminium avant de la découper.

Servez le rôti d'agneau en tranches, accompagné de légumes de saison.

Vous pouvez utiliser un carré désossé, du gigot, de l'épaule ou de la selle.

Il vous faut, pour 4 pers. :

800 g de rôti d'agneau  
1 branche de thym  
Sel et poivre

**Pour la farce :**

1 petite côte de céleri branche  
1 oignon  
2 branches de persil plat  
1 gousse d'ail  
1 c. à soupe d'écorce de citron  
40 g de chapelure  
1 c. à soupe de moutarde forte  
1 c. à soupe d'huile  
Sel et poivre



Prép.  
15 min.

Cuisson  
20 min.

Niveau  
chef

Cuisson  
Four

Au dos, avec ces mêmes morceaux, une autre recette !