

Selle d'agneau rôtie a la provencale

Ingrédients pour 6 personnes :

1 selle d'agneau

Pour la farce :

2 oignons, 1botte de persil, 2 gousses d'ail, 2 tranches de pain de mie

200g de champignons de Paris ou autre, parmesan, huile d'olive, beurre, assaisonnement

Pour la crème d'ail :

200g d'ail, 2dl de crème, 1 bouillon cube, 50g de beurre, assaisonnement

Désosser la selle d'agneau.

Concasser les os et parures.

Couper les oignons, les champignons et l'ail en dés de 5mm.

Les faire suer dans un peu de beurre et d'huile d'olive.

Ajouter le pain de mie également taillé en petits dés, le persil et le parmesan.

Farcir les selles et les maintenir en forme avec de la ficelle.

Poser les selles sur les os dans une plaque à rôtir.

Cuire 20mn à 180° au four et laisser reposer (four éteint et porte ouverte) pendant 15mn avant de découper en tranches.

Arroser du jus qui s'est formé dans le plat à rôtir et de la crème d'ail.

Accompagner d'une fricassée de girolles par exemple ou d'un bouquet de légumes glacés.

Crème d'ail :

Cuire l'ail dans 1/2l d'eau avec un bouillon cube.

Ajouter la crème et mixer.

Filtrer et ajouter le beurre.