

Epaule d'agneau farcie

Préparation : 15 mn, cuisson : 55 mn.

Pour 4 personnes.

1 petite épaule d'agneau désossée, 1 tête d'ail, 4 petites tomates, 300 g de haricots verts fins, huile, sel, poivre.

Farce : 150 g de jambon de Bayonne haché, 50 g de mie de pain rassis, 1 petit verre de lait, 1 petit oignon, 100 g de champignons de Paris, 50 g de moelle de bœuf, beurre, 1 petit bouquet de persil, 1 œuf.

Allumer le four th. 7 (210°C). Frotter l'épaule avec une gousse d'ail pelée.

Préparer la farce : faire tremper la mie de pain dans le lait, puis l'égoutter et l'émietter. Laver et essorer le persil. Peler l'oignon. Le hacher ainsi que le persil. Enlever les pieds terreux des champignons et les nettoyer soigneusement. Les hacher. Les faire revenir dans du beurre avec l'oignon, jusqu'à l'évaporation complète de l'eau des champignons. Puis bien mélanger tous les ingrédients de la farce. Veiller à ce que l'ensemble ait une consistance homogène.

Étaler la farce sur l'épaule, puis rouler celle-ci en la serrant et la ficeler en plusieurs endroits. Déposer la roulade dans un plat allant au four, arroser d'huile, saler et poivrer. Enfourner le plat et faire cuire de 45 à 55 mn environ.

Pendant ce temps, détacher les gousses d'ail, mais ne pas les peler. Les ajouter dans le plat de la viande 20 mn avant la fin de la cuisson.

Au moment de servir, découper la roulade d'agneau en tranches, la présenter sur un plat avec les gousses d'ail, accompagnée de haricots verts cuits à la vapeur et de demi-tomates passées au four. Présenter le jus de cuisson dans une saucière.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.