



Température : 200°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 60 à 75 min

Ingrédients pour 6 personnes :

La farce

- 1 petit pain au lait
- 1 échalotte
- 50 g de lard
- 100 g de viande d'agneau
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre
- 1 branche de thym
- 1 œuf

- 1 épaule d'agneau désossée de 800 g à 1 kg (confiez la préparation à votre boucher)
- 100 ml d'huile d'olive
- 600 g de pommes de terre Charlotte, épluchées
- 1 oignon
- 1 poireau
- 4 cl de vin blanc sec
- 1/4 de litre de fond de volaille

La farce.

- Au hachoir équipé d'un disque à hacher fin, passez le petit pain, l'échalotte, le lard, la viande d'agneau et le persil. Assaisonnez avec le sel et le poivre, rajoutez un peu de thym frais haché, rajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Etalez l'épaule d'agneau désossée, salez-la et poivrez-la, répartissez la farce dessus. Roulez l'épaule, ficelez-la puis badigeonnez-la au pinceau avec de l'huile d'olive.
- Découpez les pommes de terre en tranches de 3 mm d'épaisseur.

- Coupez le poireau et l'oignon en tranches fines puis faites les blondir dans l'huile d'olive. Salez et poivrez les tranches de pommes de terre, puis mélangez-les au poireau et à l'oignon. Versez ces légumes dans un moule résistant au four puis arrosez-les avec le vin blanc et le fond de volaille.
- Préchauffez le four à 200°C, réglage de l'humidité sur 60%.
- Salez et poivrez l'épaule d'agneau roulée, déposez-la sur le lit de pommes de terre puis faites cuire pendant 60 à 75 min dans le four préchauffé.

- Retirez le fil, découpez l'épaule en tranches que vous déposerez à nouveau sur les pommes de terre. Parfumez le jus de l'agneau avec un peu de thym frais et servez-le dans une saucière en accompagnement.