



Agneau de Pâques printanier

Phase : **Stabilisation**

Par portion | Apports de référence %

Énergie

435_{kcal}

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★★☆☆☆

Catégorie
Plat

Prêt en
25 min

Cuisson
40 min

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 500 g d'épaule d'agneau désossée et dégraissée
- 500 g de pommes de terre grenaille coupées en 4
- 2 petits fenouils émincés, et ses pluches à part
- 350 g de tomates cerise
- 4 oignons rouges coupés en lanières
- 60 g de coppa
- 2 grosses gousses d'ail coupées grossièrement
- 2 grosses poignées de romarin frais
- 250 ml de bouillon de poule dégraissé
- poivre, gros sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un plat, placer les pommes de terre, les fenouils et les oignon. Arroser de bouillon, poivrer, bien mélanger et enfourner pour 20 minutes.
3. Mixer la coppa avec l'ail, le romarin et du poivre. Farcir l'intérieur de l'épaule avec cette mixture et l'enrouler sur elle-même en serrant bien.
4. Après les 20 minutes de cuisson, déposer l'épaule sur les légumes et pommes de terre, ajouter les tomates cerise et les pluches de fenouil, poivrer et saler légèrement avec du gros sel. Enfouir pour 20 minutes supplémentaires.
5. Joyeuses Pâques!