

Selle d'agneau Pascal farcie au Parmigiano Reggiano DOP



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **60 min.**
Cuisson : **60. min**

Ingrédients

- 400 g de Parmigiano Reggiano DOP
- 1 selle d'agneau désossée
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 brindille de thym
- 150 g d'épinard frais
- ½ botte de basilic
- 100 g de chapelure
- 1 œuf
- 5 cl Vin blanc
- Huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez et lavez à grande eau les épinards.
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez les épinards et laissez cuire en remuant à l'aide d'une fourchette sur laquelle vous aurez planté une gousse d'ail épluchée.
4. Une fois l'eau de végétation totalement évaporée, placez les épinards dans un saladier et ajoutez-y le parmesan concassé.
5. Assaisonnement si besoin avec le sel fin et le poivre du moulin.
6. Parallèlement, déposez sur votre planche la selle d'agneau désossée. Farcir l'intérieur avec les épinards au parmesan, roulez bien serré et ficelez la viande fermement.
7. Dans un plat allant au four, déposez la selle d'agneau, assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin.
8. Ajoutez un filet d'huile d'olive et placez autour la garniture aromatique, l'ail, l'oignon émincé, la carotte en morceaux et les brindilles de thym.
9. Enfourez pour 30 minutes environ.
10. Parallèlement préparez la panure, pour ce faire, dans un mixeur, placez le basilic avec la chapelure et le jaune d'œuf et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
11. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, déficelez la viande et recouvrez avec la panure. Ré-enfourez et terminez la cuisson.

???**Le conseil du chef:** *Au moment du service, préparez votre jus de cuisson. Retirez la selle d'agneau du plat de cuisson, faites caraméliser les sucs, dégraissez légèrement, déglacez avec le vin blanc et passez au chinois fin. Vérifiez l'assaisonnement et versez quelques gouttes d'huile d'olive afin d'obtenir un joli jus perlé.*

Découpez la selle en tranche et accompagnez de risotto verdé bien chaud.