

# Selle d'agneau farcie aux champignons des bois



## SELLE D'AGNEAU FARCIE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

### INGRÉDIENTS DE BASE POUR 6 PERSONNES

1 selle d'agneau  
du Limousin désossée  
de 2 kg environ



150 g d'épinards frais



250 g de champignons  
des bois  
ou de girolles frais  
(à défaut un petit bocal)



### NOS CONSEILS VIN

Côte Chalonaise ou  
Côtes de Bordeaux  
rouges

*Préparation : 10 à 20 mn  
(selon ingrédients)*

*Cuisson : 12 mn par livre*

#### *Autres ingrédients :*

2 échalotes

3 gousses d'ail

2 cuillères à soupe de persil ciselé

1 cuillère de thym effeuillé

Quelques feuilles de sauge fraîche

2 cuillères à soupe d'huile

Sel, poivre du moulin

► Préchauffez le four à 240° C (th8).

► Lavez, équeutez les épinards, épluchez l'ail et les échalotes.

► Nettoyez les champignons et poêlez-les dans une cuillère d'huile sur feu vif. Salez, poivrez, ajoutez une gousse d'ail finement émincée et la moitié du persil. Laissez-leur rendre leur eau quelques minutes.

► Dépliez la selle d'agneau sur le plan de travail, salez et poivrez l'intérieur.

► Étalez dessus les feuilles d'épinards, ajoutez le thym, le persil et les champignons poêlés. Roulez et ficelez la viande en rôti.

► Mettez-la dans un plat allant au four, versez la seconde cuillère d'huile, ajoutez la sauge, les gousses d'ail entières et les échalotes émincées. Enfournez le rôti pour 10 mn par livre. Ajoutez une à deux cuillères à soupe d'eau en cours de cuisson. Arrosez la viande avec le jus et retournez-la à mi-cuisson. Servez avec des légumes de saison ou une mousseline de pois cassés.

### IDÉE TERROIR

Remplacez les champignons de la farce par deux rognons d'agneau, détaillés en lamelles et rapidement poêlés. En légumes, servez une fricassée de champignons frais ou une poêlée de pommes de terre et de cèpes sautés à l'ail et au persil.