



Ingrédients :

- 1 kg d'épaule d'agneau du Limousin désossée, assaisonnée et ficelée en rôti
- 2 ou 3 aubergines selon grosseur
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 cl de coulis de tomate nature
- 3 ou 4 gousses d'ail nouveau
- 1 botte de ciboule (ou 3 oignons frais)
- 1 tige de fenouil
- Thym, origan
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

TTE AU BARBECUE RÔTI MIJOTÉ

EPAULE D'AGNEAU DU LIMOUSIN AUX AUBERGINES

Préparation : 20 mn • Cuisson : 45 à 50 mn • pour 4 personnes

Allumez le four en fonction grill.

Préparez les aubergines. Essuyez-les et coupez-les en 3 dans le sens de la longueur. Posez-les sur une grille revêtue d'une feuille d'aluminium, salez et faites cuire 3 mn de chaque côté. Réservez.

Faites revenir l'épaule d'agneau du Limousin.

Sur feu vif, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une sauteuse et faites dorer l'épaule sur toutes les faces avec l'ail épluché et émincé, le thym effeuillé, le fenouil coupé en morceaux. Salez, poivrez. Déglacez avec le vin, laissez bouillonner quelques instants le temps que l'alcool s'évapore. Eteignez le feu.

Badigeonnez le fond d'un plat creux

avec la seconde cuillère d'huile, allongez les aubergines sur 2 couches. Au milieu et sur la couche supérieure étalez la sauce tomate, la ciboule ou les oignons finement émincés. Salez et poivrez chaque couche, parsemez d'origan. Posez l'agneau sur les aubergines, versez le jus par-dessus, enfournez pour 45 à 50 mn.

Surveillez la cuisson de temps en temps,

retournez la viande et ajoutez un peu d'eau chaude si nécessaire. Accompagnez d'un riz de Camargue nature.