



Ingrédients:

- 1 train de 8 côtes premières d'Agneau Baronet avec la poitrine
- 1 chou cabus, et 2 carottes
- 1 gros oignon doux
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de graisse de canard
- 1 c. à soupe d'herbes aromatiques (mélange salades tout prêt)

Pour la farce :

- 350 g de chair à saucisse
- 3 gousses d'ail, 1 bouquet de persil
- 1 gros œuf
- 1 tranche de pain rassis ou 1 biscotte
- Sel et poivre du moulin

POIVRONS

AIL ROSE

CHOUX CA

Poitrine d'agneau Baronet farcie et chou cabus

Préparation : 25 mn • Cuisson : 1h 15 • pour 6 à 8 personnes

Demandez au boucher de désosser la poitrine, de trancher le manche des côtes et d'en sectionner le corps de vertèbre.

Préparez la farce. Mettez la chair à saucisse dans un grand plat creux, cassez l'œuf au-dessus. Mixez tous les autres éléments de la farce et mélangez-les intimement à la chair. Réservez.

Posez les côtes d'Agneau Baronet sur le plan de travail et dépliez la poitrine qui prolonge les côtes. Déposez la farce au milieu et dans le creux, tout le long des côtes. Repliez la poitrine et ficellez bien serré comme pour un rôti.

Préparez les légumes. Lavez-les et épluchez-les, émincez l'oignon et les carottes, réservez-les, ôtez les tronçons du chou et faites-le pocher

dans un auto-cuisieur pendant 5 mn dans un fond d'eau bouillante.

Saisissez le rôti d'agneau dans la graisse de canard. Jetez ce gras qui a cuit et sans remettre de matière grasse (la chair à saucisse en a un peu rendu), faites dorer l'oignon et les carottes pendant quelques mn. Versez le vin, laissez bouillonner, ajoutez 20 cl d'eau chaude. Salez, poivrez, saupoudrez les herbes aromatiques.

Fermez l'auto-cuisieur et laissez cuire 20 mn à partir de la rotation de la soupape. Le moment venu, ouvrez l'auto-cuisieur, ajoutez le chou, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Poursuivez la cuisson encore 20 mn. Découpez le rôti et servez-le entouré du chou dans le plat de service.