



4 pers.



Plat



20 min



20 min

Ingrédients

- 1 épaule d'agneau de 700g
- 100g de Gruyère râpé AOP
- 60g de chapelure
- 30g de beurre pommade
- 1 grosse botte de persil
- 2 c à s d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- 1 brindille de thym
- gros sel
- fleur de sel
- poivre du moulin



Préparation

Disposer la viande dans un plat, ajouter la garniture aromatique et les gousses d'ail, arroser d'huile et réserver au frais pour quelques heures (2 à 3heures)

Réunir dans la cuve d'un Thermomix (blender) : les herbes, le Gruyère AOP, la chapelure, le beurre, les gousses d'ail épluchées et dégermées.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte

Étaler au rouleau la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et réserver sur plaque au frais le temps de cuire la viande

Dans une poêle, colorer la viande côté peau avec une partie de l'huile de marinade

Préchauffer le four à 240°C

Enfourner la viande, au bout de 5 minutes ajouter les gousses d'ail, les herbes, le thym frais, et réduire la température à 180°C

Cuire 15 à 20 minutes

Sortir la viande du four et laisser reposer sur une grille pendant 15 minutes

Sortir la pâte de Gruyère AOP aux herbes du réfrigérateur et l'étaler sur le dessus de la viande

Passer la pièce de viande quelques minutes sous le gril et servir

Trucs& astuces : Épaule, gigot d'agneau ou chevreau, à vous de choisir...mais préférer la viande sur os, même si la découpe est plus complexe : le résultat sera sans équivalence