

# ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE AUX CHAMPIGNONS

Boucherie Charcuterie Seuve  
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat  
Tél : 05 56 08 74 07



## INGRÉDIENTS

### Pour la farce :

- 400 g de champignons de Paris
- 20 g de beurre
- 3 échalotes
- 2 tranches de pain rassis (sans la croûte)
- 5 cl de lait
- 1 bouquet de persil plat
- 3 gousses d'ail
- 2 jaunes d'œuf
- **3 tranches de jambon cru (préparées par votre boucher)**
- 200 g de viande de veau hachée

### - 1 épaule d'agneau de 1,5 kg (préparée par votre boucher)

- sel, poivre du moulin
- muscade
- 10 cl huile d'olive
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier



6 personnes



25 minutes



1h 10 minutes

## PRÉPARATION

### Commencez par préparer la farce :

- Lavez et faites revenir les champignons dans le beurre 15 min avec les échalotes émincées.

- Faites gonfler le pain dans un peu de lait.

- Hachez le persil et l'ail, ajoutez les jaunes d'œuf, le pain essoré, le jambon cru et la viande de veau.

### Ensuite :

- Placez l'épaule d'agneau sur le plan de travail et assaisonnez-la (sel, poivre, muscade).

- Déposez la farce au centre de l'épaule, refermez, roulez et ficellez serré comme un rôti (tour complet, croisez dessus dessous et faites un nœud).

- Dans une cocotte avec 5 cl d'huile, saisissez l'épaule d'agneau farcie aux champignons sur toutes les faces 5 min.

- Glissez-la dans un plat allant au four. Enduisez du reste d'huile d'olive.

- Ajoutez le thym, le laurier, un peu d'eau dans le fond du plat et laissez rôtir 50 min à 180° (th 6).

## FINITION

- Veillez à retourner l'épaule d'agneau farcie aux champignons à mi-cuisson, en l'arrosant du jus.

- Au moment de servir, retirez la ficelle et coupez l'épaule en tranches.

- Remplacez la viande dans le plat allant au four et couvrez d'aluminium, le temps que la chair se détende.

## L'astuce du boucher

Pour une note plus ensoleillée, vous pouvez aussi ajouter quelques tomates séchées à la farce de votre épaule d'agneau farcie aux champignons. Accompagnez l'épaule d'agneau de pommes de terre au four ou de pommes boulangères.