



# RÔTI D'AGNEAU ROULÉ AVEC FARCE PIQUANTE AU FROMAGE

## Ingrédients de départ

1.000 kg	Épaule ou gigot d'agneau désossé/e, conditionné/e pour le fourrage
<b>1.000 kg</b>	<b>Masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

150 g	Fromage à pâte persillée (p. ex. gorgonzola)	
100 g	Cerneaux de noix hachés	
30 g	Amidon de riz .....	n° d'art. 8070
30 g	Eau-de-vie	
50 g	Oignons nouveaux ou poireaux coupés	
30 g	Mélange d'épices à l'ail SG .....	n° d'art. 6392

## Matériel auxiliaire

100 g	Huile épicée .....	n° d'art. 6417
-------	--------------------	----------------

## Instructions

1. Mélanger l'ensemble des ingrédients pour la farce.
2. Couper les morceaux d'agneau et les aplatir, puis les garnir de farce.
3. Enrouler et ficeler le tout.
4. Badigeonner les rôtis avec l'huile épicée et les assaisonner avec le mélange d'épices à l'ail.

## Préparation

1. Faire dorer de tous les côtés à feu vif dans une poêle chaude.
2. Terminer la cuisson au four à 160° C.
3. Il est possible de préparer une sauce à partir du fond de cuisson.

## Remarque, variante

Nous recommandons un plat de pommes de terre (rösti, gratin ou croquettes) comme garniture.