

Poitrine d'agneau farcie à l'Irlandaise

Le marché pour 6 personnes

<i>Éléments de base</i>	• 1 poitrine d'agneau désossée • 50 g de beurre • Sel, poivre blanc
<i>Farce</i>	• 1 oignon haché • 1 cuillerée d'huile • 50 g d'abricots secs (tendres) coupés en petits dés • 50 g de raisins secs • 50 g de cerneaux de noix finement hachées • 40 g de chapelure ou de mie de pain • 1 cuillère à soupe de miel • sel, poivre blanc du moulin

Préparation de la poitrine farcie

- 1) Saisir à l'huile chaude les oignons finement hachés et les cuire 1 ou 2 minutes sans coloration
- 2) Hors du feu, ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger
- 3) Etaler cette farce sur la face intérieure de la poitrine d'agneau préalablement assaisonnée.
- 4) Rouler et ficeler

Cuisson de la poitrine farcie

- 1) Faire revenir à l'huile la poitrine sur toutes ses faces.
- 2) La mettre dans un plat à rôtir proportionné à sa taille et y ajouter quelques noisettes de beurre
- 3) Cuire à four chaud (220 ° - Th. 6-7) pendant 35 à 45 minutes, selon l'épaisseur en l'arrosant souvent avec sa graisse de cuisson.
- 4) Au terme de la cuisson, enlever la poitrine et la laisser reposer au chaud pendant 10 minutes
- 5) Déglacer le récipient de cuisson avec un verre d'eau ou de cidre. Faire bouillir une ou 2 minutes et verser ce jus dans une saucière. Ce jus sera servi avec les tranches de poitrine d'agneau.

La poitrine peut aussi être cuite après rissolage au four à micro ondes pendant 10 minutes environ.