

ROTI D'AGNEAU EN CROUTE DE PAIN D'ÉPICES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 5 min
- **Temps de cuisson** : 12 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 rôti d'agneau dans le gigot de 800g environ
- 150g de pain d'épices
- 100g de tome (ou comté jeune)
- 100g de beurre mou
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, saisir le rôti 3 à 4 min à feu vif sur toutes ses faces, saler et poivrer.
3. Mixer le pain d'épices, la tome et le beurre mou puis étaler le mélange au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé ou sur un peu de farine.
4. Poser la pâte sur le rôti et cuire le rôti 8 à 10 min au four.
5. Servir l'agneau en croûte de pain d'épices accompagné d'une purée de céleri adoucie de crème.

