

Selle d'agneau à la purée d'ail et noisettes

6 personnes

1 selle d'agneau de pré-salé (ou pas) désossée – 1 bouquet de basilic – 2 échalotes – 8 gousses d'ail – 30 cl de lait – 1 cuillère à soupe de noisettes - sel et poivre

Demandez à votre boucher de désosser la selle d'agneau en séparant les 2 filets.

Epluchez l'ail, faites-le cuire 15 minutes dans le lait. Réduisez l'ail en purée, jetez le lait. Ecrasez grossièrement les noisettes et mélangez-les avec la purée d'ail.

Effeuillez le basilic, ciselez finement les échalotes.

Posez la selle d'agneau côté peau et tartinez avec la purée d'ail, ajoutez le basilic et les échalotes. Assaisonnez. Refermez les deux filets et ficelez fermement.

Faites cuire doucement sur les braises pendant 30 minutes en tournant régulièrement.

