

Épaule d'agneau en croûte d'herbe et de pistache

6 personnes Préparation : 20 minutes Cuisson : 1.15h

250 gr de flageolets préalablement trempés 12 h dans de l'eau froide

1 épaule d'agneau de 1,2 kg

3 grosses gousses d'ail

5 beaux brins de sauge

2 branches de romarin

4 branches de thym

50 gr de noisettes décortiquées,

50 gr d'amandes décortiquées

100 gr de pistaches

200 gr de crème fraîche liquide

Sel et poivre

1 c à soupe de fécule de pomme de terre



La veille mettre les flageolets dans le panier cuisson, mettre le panier cuisson dans le bol et couvrir d'eau froide

Vider et rincer le bol, réserver le panier cuisson. Mettre la crème dans le bol et programmer 5 mn 100° vit 2

Pendant ce temps, juste déchirer les feuilles de 2 branches de sauge, et les mettre dans un bol, à la sonnerie verser la crème dessus couvrir et laisser infuser

Désosser l'épaule

Dans le bol du Thermomix mettre, les feuilles de romarin, la sauge et le thym effeuillé, programmer 5 sec vit 5, racler et recommencer le même mixage, en récupérer une partie pour garnir l'intérieure de l'épaule, ajouter les fruits secs et 1/4 de c à café de sel, un peu de poivre et programmer 6 sec vit 4 (les fruits doivent juste être concassés)

Sans rincer le bol, mettre 800 gr d'eau, insérer le panier cuisson, fermer et mettre le gobelet en place programmer 20 min 100° vit 1

Pendant le début de cuisson des haricots, Ouvrir l'épaule, l'étaler, la saler et la poivrer garnir l'intérieur avec les herbes et les gousses d'ail

Ajouter 1/3 le mélange fruits secs et herbes, rouler la viande et la ficeler, la disposer dans le varoma Couvrir le rôti formé avec le reste de la garniture.

A la fin de la programmation poser le varoma sur le couvercle et programmer 45 mn Varoma vit 1

A la fin de la cuisson, Mettre le rôti dans un plat avec les haricots autour et réserver au chaud (couvrir d'aluminium et réserver dans un four à 100°)

Récupérer 100 gr de bouillon de cuisson dans le bol, insérer le panier cuisson (avant de le laver) et verser la crème à travers le panier ce qui retirera la sauge cuite, ajouter une cuillère à soupe de fécule de pommes de terre et programmer 5 mn 100° vit 3 Rectifier l'assaisonnement

Servir le rôti chaud accompagné de sa sauce et des légumes