



Carré d'agneau rôti, cannelloni de concombre au fromage frais

Pour 4 personnes

*4 carrés d'agneau de 3 cotes chacun
2 concombres
200 g de fromage frais en faisselle 2% La Bressane
½ botte de menthe fraîche
½ botte de coriandre fraîche.
Huile d'olive.
Sel, poivre*

Préparer les cannellonis :

Éplucher le concombre et le tailler en fines lamelles dans le sens de la longueur.

Mélanger le fromage frais avec la menthe et la coriandre finement hachées, ajouter un trait d'huile d'olive, saler et poivrer.

Étaler les bandes de concombre sur un film alimentaire, répartir la farce à base de fromage frais et rouler. Bien serrer à l'aide du film, réserver au frais 2 heures.

Rôtir les carrés d'agneau au four préchauffé à 200°C en ayant pris soin de les assaisonner de sel et de poivre. (Environ 10 minutes pour une cuisson rosée)

Tailler les cannellonis en 4 portions et les réchauffer soit à la vapeur soit dans un four à 80/90°C.

Au terme de la cuisson des carrés d'agneau, les faire reposer 5 minutes sous une feuille de papier aluminium pour que les chairs se relâchent, servir avec les cannellonis tièdes.

Recette réalisée par Anthony FUSCO, La Table de Lachassagne.