

Gigot d'agneau farci à la provençale

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 gigot d'agneau d'environ 1,4 kg – 1 c. à soupe de graines de fenouil, broyées – 1 c. à soupe de graines de coriandre, broyées – 1 c. à soupe de graines de carvi, broyées – 2 poivrons rôtis, hachés – 4 tomates séchées, hachées – 1 tasse (250 ml) de kefalotyri (fromage grec) râpé – 3 c. à soupe de romarin, haché – 3 c. à soupe d'origan, haché – 1 c. à soupe de thym, haché – 6 gousses d'ail, tranchées – Sel et poivre frais moulu

Préparation

Dans un petit bol, mélanger les graines de fenouil, de coriandre et de carvi. Réserver

Dans un autre bol, mélanger les poivrons, les tomates, le fromage et les fines herbes. Saler et poivrer.

Trancher le gigot d'agneau en portefeuille afin de pouvoir le farcir.

Garnir avec le mélange de poivrons et tomates. Ficeler.

Avec la pointe d'un long couteau, faire quelques incisions dans l'agneau.

Y insérer les tranches d'ail dans les fentes. Frotter l'agneau avec le mélange d'épices.

Préchauffer la grille du barbecue.

Faire cuire sur le barbecue à chaleur indirecte de 45 à 50 minutes pour une cuisson saignante.

La température de la viande devrait atteindre 63° C pour une cuisson saignante. 70° C pour une cuisson à point.

Laisser reposer, découper et servir accompagné d'asperges grillées.

