

EPAULE D'AGNEAU ROULEE A LA TAPENADE DE BIZE

Pour 4 personnes :

1 épaule d'agneau désossée
200g d'échine de porc
100g de chair à saucisse
10cl de vinaigre d'alcool
200g de tapenade de Bize
1 gousse d'ail
1 branche de céleri
2 poireaux
2 oignons de Citou
1 œuf
2 carottes
20cl d'huile d'olives
1 citron
1 crépine de porc

1/ Préparer la farce avec l'échine de porc, la tapenade, hacher la chair à saucisse et un oignon, sel, poivre et œuf

2/ Etaler la crépine après l'avoir imbibée de vinaigre

3/ Ouvrir l'épaule, la remplir avec la farce, la refermer et la ficeler

4/ Etaler le reste de farce sur la crépine. Poser l'épaule roulée, enduire de farce et ficeler la crépine.

5/ Arroser avec le jus de citron le rôti, faire cuire à la vapeur 1h30 avec un couscoussier sur le bouillon fait avec les os de l'épaule, les carottes, l'oignon, la gousse d'ail les poireaux et le céleri.

6/ Dans le bouillon filtrer, faire cuire un duo de riz pour l'accompagnement rajouter 100g d'olives noires et 100g d'olives vertes dans le riz en pleine cuisson