



RÔTI D'AGNEAU
AU ROMARIN
ET AU THYM

RÔTI D'AGNEAU AU ROMARIN ET AU THYM

Ingrédients :

- ▶ 2kg de rôti d'agneau sans os
- ▶ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ▶ Sel de mer
- ▶ Poivre noir concassé
- ▶ 10 gousses d'ail (non épluchées)
- ▶ 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- ▶ 6 branches de romarin
- ▶ 6 branches de thym
- ▶ 1 tasse (237ml) de bouillon de volaille
- ▶ 4 cuillères à soupe de sucre roux
- ▶ 1 cuillère à soupe de beurre

Préparation :

- 1 Mélanger 2 cuillères à soupe de sucre, l'huile, la moutarde, le sel et le poivre dans un grand saladier. Ajouter l'agneau et laisser mariner pendant 20 minutes.
- 2 Ficeler le rôti avec de la ficelle de cuisine. Placer l'agneau, côté peau sur le dessus, dans un grand plat allant au four. Ajouter l'ail, les branches de thym et de romarin, la marinade et réserver.
- 3 Saupoudrer l'agneau du reste du sucre. Faire cuire le rôti avec le réglage faible vapeur à 180 °C au sein de votre four jusqu'à ce que la température à cœur soit de 54-60 °C, pendant environ 2 heures et 20 minutes.
Si vous utilisez le four vapeur SteamPro, prener votre sonde de cuisson qui mesure à coeur la température de votre viande à votre place.

Choisir la température à coeur en fonction de vos goûts:
> Bien cuit 67°C
> A point: 55 °C
> Saignante: 51 °C
> Bleu: 47°C

Lorsque le rôti est cuit, verser le jus de cuisson dans une casserole et ajouter 1 tasse (237ml) de vin rouge. Assaisonner avec du sel et du poivre. Laisser mijoter la sauce pendant 10 min.

Pendant ce temps, mettre 1 cuillère à soupe de beurre et de l'huile d'olive dans une poêle et faire saisir le rôti à feu vif jusqu'à ce que l'extérieur soit doré.
- 4 Trancher la viande finement et servir avec la sauce au vin.

