

Mini-rôti d'agneau au pesto

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 700 à 800 g de selle d'agneau
- 1 gros bouquet de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 30 g de pignons de pin
- 60 g de parmesan râpé
- 5 cl d'huile d'olive
- 1/2 cuil. à café de fleur de sel



Préparation

1. Préchauffer le four à 250°C (th. 8-9).
2. Préparer le pesto en mixant ensemble les pignons de pin, le parmesan, la gousse d'ail pelée, les feuilles de basilic, l'huile d'olive et la fleur de sel.
3. Dégraisser la viande et la couper afin de former un rectangle d'environ 30 cm de long sur 20 cm de large sur le plan de travail.
4. Étaler le pesto sur le rectangle de viande, le rouler et le ficeler comme un rôti.
5. Faire dorer le rôti pendant 2 minutes dans une poêle antiadhésive.
6. Mettre le rôti dans un plat et enfourner à 250°C (th. 8-9) pendant 8 minutes ; baisser le four à 210°C (th 7), verser un peu d'eau dans le plat et laisser cuire de nouveau pendant 7 à 10 minutes selon que vous aimez la viande rosée ou non.
7. Déguster bien chaud avec le jus de cuisson, quelques légumes « vapeur » et des pâtes japonaises.