

## Filet d'agneau farci à la menthe, petits pois au jus



## Filet d'agneau farci à la menthe, petits pois au jus

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

1 filet d'agneau dégraissé 600 g de petits pois frais écosés 200 g de lardons 4 fines tranches de jambon cru 4 branches de menthe fraîche 1 coeur de laitue 1 gros oignon 1 cuillère à soupe de fond de veau en poudre 50 g de beurre sel poivre

### Préparation

Préchauffez le four à 180°. Lavez et effeuillez la menthe. A l'aide d'un couteau, pratiquez une incision de 3 cm de profondeur, sur toute la longueur de filet d'agneau.

Glissez les feuilles de menthe dans l'incision, salez et poivrez. Enveloppez le filet avec les tranches de jambon en les faisant se chevaucher légèrement. Ficelez la préparation et disposez-la dans un plat à four. Mettez à cuire pendant 25 min.

Pendant ce temps, pelez et hachez l'oignon. Lavez et taillez la laitue en grosses lanières. Délayez le fond de veau dans 20 cl d'eau bouillante. Réservez.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse sur feu doux. Mettez à revenir l'oignon haché et les lardons, sans colorer, pendant quelques minutes en remuant. Ajoutez ensuite la laitue et les petits pois. Versez le fond de veau dans la sauteuse, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 20 min à feu doux en remuant de temps en temps.

Sortez le filet farci du four et coupez-le en tranches épaisses. Disposez-les dans des assiettes de service, répartissez les petits pois aux lardons autour de la viande et servez aussitôt.

### Le bon accord vin

un pomerol

Notes personnelles