

## Grosse pomme de terre de Pertuis farcie d'agneau et braisée en cocotte avec de petits légumes de saison gorgés des sucs



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour les pommes de terre :** 6 très grosses pommes de terre, 18 gousses d'ail épluchées, ¼ litre de Martini blanc, sel, beurre, 1 cuillère de fond de veau en poudre.

**Pour la farce :** 500g de chair d'agneau (épaule), 150g de lard gras (ou de gras d'agneau), 2 oignons, 4 feuilles de sauge, 2 tranches de pain de mie, 1dl de crème, 1 cuillère à café de curry, sel, poivre

### **Pour la garniture :**

2 courgettes rondes, 12 minis poivrons, 12 tomates cerise, 12 mini aubergines, huile d'olive, sel, sucre

---

**La farce :** Couper la chair d'agneau et le lard en dés. Ajouter la sauge, l'oignon émincé, le pain, l'assaisonnement et la crème.

Bien mélanger tous les ingrédients et les hacher au hachoir grille moyenne.

**Les pommes de terre :** Eplucher et laver les pommes de terre. Tailler le bas et le haut pour obtenir des palets de 4cm de haut. Les retailler (bouchonner) si nécessaire pour qu'ils aient à peu près la même taille et forme. A l'aide d'un emporte pièce marquer un cercle à l'intérieur de la pomme de terre en laissant 8mm sur les bords. Placer les pommes de terre dans un plat à gratin et les mouiller avec le Martini. Placer une noisette de beurre sur chaque pomme de terre, ajouter l'ail et assaisonner.

Compléter jusqu'à mi-hauteur avec un peu d'eau. Cuire au four à 180° jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes. Evider les pommes de terre, ce qui est facile grâce à l'empreinte faite avant la cuisson des pommes de terre. Laisser un peu de pulpe de pomme de terre au centre. Récupérer le reste du bouillon des pommes de terre et le lier avec une petite cuillère de fond.

Replacer les pommes de terre et les gousses d'ail dans le plat à gratin. Garnir généreusement avec la farce et arroser du jus de cuisson lié. Recuire au four à 180° pendant 25mn en arrosant souvent.

**Les légumes :** Eplucher les poivrons et les aubergines. Les couper en 2 et les ranger sur une plaque à rôtir. Arroser d'un filet d'huile d'olive et assaisonner de sel et d'une pincée de sucre.

Cuire au four à 180° pour obtenir des légumes bien dorés.

Couper les courgettes en 6 quartiers et les ranger sur une plaque à rôtir. Arroser d'un filet d'huile d'olive et assaisonner de sel et d'une pincée de sucre.

Cuire au four à 180° pour obtenir des légumes bien dorés.

Couper les tomates en 2 et les ranger sur une plaque à rôtir. Arroser d'un filet d'huile d'olive et assaisonner de sel et d'une pincée de sucre.

Cuire au four à 180° pour obtenir des légumes bien dorés.

### **Dressage :**

Placer les pommes de terre au centre des assiettes et ranger les légumes grillés autour.

Napper des sucs de cuisson des pommes de terre.