

Pi de Xai amb el diable



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour le gigot à la diable:

- 1 Gigot d'Agneau de 2Kg.
- 3 cuil soupe de persil haché.
- 6 grosses gousses d'Ail hachées menu.
- 2 Anchois hachés très menu.
- 2 cuil à soupe de câpres en saumure.
- Un gros zeste de Citron BIO laminé.
- 4 cuil à soupe de chapelure.
- 60 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
- 6 brins de Romarin frais.
- Sel et poivre avec une pincée de Carvi.

Pour les patates Roquefort:

- 4 grosses patates à chair ferme.
- 20 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
- Sel et poivre.
- 20 cl de Crème fraîche liquide.
- 150gr de Roquefort à émietter.
- 3 cuil à soupe de Ciboulette hachée.
- 4 tranches de Bacon ou Coppa.

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°.
- Poser la pièce de viande sur la table de travail, entailler la partie de viande charnue jusqu'à l'os à 5 reprises.

Préparez la farce du diable:

- Dans un bol, mélanger le persil, l'ail, les anchois, les câpres rincés et râpés, le zeste de citron et la chapelure.
- Ajouter l'huile d'olive ainsi que le Carvi, mélanger énergiquement pour obtenir une pâte.
- Introduire la farce dans les entailles, parsemer de romarin, arroser d'un filet d'huile.
- Enfourner le plat pendant 20mn à 220°, puis 55mn à 190°C.
- Laisser reposer dans le four 10mn avant de le servir.

Préparez les patates:

- Brosser les patates sous l'eau claire, les piquer avec une fourchette.
- Verser de l'huile dans une assiette creuse, y baigner les patates, bien les immerger, les poser dans un plat à four,
- Saler, poivrer et enfourner le plat pour 50mn, retourner les patates et les remettre à cuire pendant 50mn. Elles doivent être cuites à cœur, vous pouvez les cuire en même temps que le rôti d'agneau, sur un niveau inférieur de votre four.

Préparez la farce au Roquefort:

- Mélanger au fouet dans un grand bol, la crème fraîche, le roquefort émietté et la moitié de la ciboulette.
- Fouetter énergiquement, cela doit devenir onctueux.
- Faire revenir vos tranches de bacon ou coppa dans une grande poêle, 2mn par face, les éponger et les réduire en copeaux.
- Sortir vos patates cuites, les fendre en 2 dans le sens de la longueur, sans les abimer.
- Les remplir de la farce au roquefort, parsemer dessus les copeaux de bacon ou coppa et le reste de ciboulette.
- Renfourner le tout pendant 5 mn dans votre four éteint mais encore chaud.
- Servir en accompagnement de votre gigot rôti à la diable.