



Suggestion de présentation © Yves Roland

Christophe Maechling a le plaisir de vous faire partager sa recette de :

Le Roulé de Gigot d'Agneau à la Hollandaise

Pour 8 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

- 1,6 kg de Roulé de Gigot d'agneau à la Hollandaise (disponible au magasin)
- 1 filet d'huile de tournesol
- Sel et poivre du moulin

Suggestions

d'accompagnement :

- Pommes Dauphines
- Fagots d'asperges vertes au lard
- Tian de tomates au thym

Suggestions pour le vin :

- Côtes du Rhône village « cuvée prestige » 2008 (disponible au magasin)
- Châteauneuf-du-Pape
- Bourgueil (Pays de Loire)
- 1er Côtes De Blaye

Préparation :

- Préchauffez le four à 210 °C
- Déposez votre Roulé de Gigot d'agneau à la Hollandaise sur un plat à rôtir
- Versez un filet d'huile de tournesol, salez et poivrez
- Enfournez-le pendant 20 minutes
- Réduisez le four à 180°C et laissez cuire pendant 40 minutes
- Sortez le Roulé de Gigot d'agneau à la Hollandaise du four
- Tranchez-le avec un grand couteau de cuisine et dressez sur plat en nappant la viande avec le jus de cuisson

Savoureusement Vôtre.