

Selle d'agneau farcie aux olives

- Pour : **6 personnes**
- Durée : **1 h 15**

Ingrédients pour Selle d'agneau farcie aux olives :

- 1 selle d'agneau désossé de 1,5 kg
- 100 g d'olives vertes farcies au poivron
- 2 oignons nouveaux
- 3 gousses d'ail
- 2 brins de thym frais
- 1 bouquet de persil plat
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- **Pour la jardinière de fèves :**
- 2 kg de fèves fraîches
- 4 oignons nouveaux
- 2 brins de thym
- 25 g de beurre
- sel

- poivre

Selle d'agneau farcie aux olives :

- Préchauffer le four sur th.7/8 (220°C).
- Éplucher les 2 oignons nouveaux. Raccourcir la tige verte. Les hacher. Les faire revenir 2 min à la poêle dans 2 c. à soupe d'huile. Laisser tiédir.
- Ajouter les olives farcies au poivron, le thym effeuillé et le persil ciselé. Mélanger.
- Déposer cette farce sur la selle d'agneau.
- La rouler et la ficeler comme un rôti.
- Badigeonner d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Déposer la viande dans un plat à rôtir. Entourer des gousses d'ail non pelées.
- Placer au four et laisser cuire pendant 45 min, en l'arrosant fréquemment de son jus. Au besoin, ajouter un peu d'eau en cours de cuisson.
- Entre-temps, écosser les fèves. Éliminer la fine peau qui les recouvre. Peler et émincer les oignons.
- Chauffer le beurre dans une sauteuse et faire revenir les oignons 2 min. Ajouter les fèves et les brins de thym. Mélanger. Ajouter 20 cl d'eau.
- Couvrir et laisser cuire 15 min. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 10 min. Saler et poivrer.
- Servir la selle d'agneau découpée en tranches, accompagnée de la jardinière de fèves.