



Pain de viande d'agneau

à la Marinade Maître d'Hôtel.

Produits principaux :

- | | |
|---|------|
| • Épaule d'agneau haché ou petite viande d'agneau | 1 kg |
| • Evlier agneau mix complet | 50 g |
| • Œuf | 1 |
| • Poitrine d'agneau sans os | |
| • Bardière | |
| • Marinade Maître d'Hôtel | |

Produits auxiliaires Evlier :

- Marinade Maître d'Hôtel
- Evlier Agneau Mix Complet

Préparation :

Découpez finement la viande légèrement congelée ou bien refroidie et mélangez-la avec l'**Evlier Agneau Mix Compet** et l'œuf. Ensuite, hachez le mélange obtenu à l'aide d'une grille à gros trous. Hachez ensuite la viande à l'aide d'une grille à trous de 3 mm.

Ôtez les membranes et la graisse de la poitrine d'agneau et coupez-la en morceaux rectangulaires.

Ensuite, farcissez-la avec l'agneau haché et roulez le tout. Terminez la recette en ajoutant une bande de bardière et un brin de romarin. Utilisez de la ficelle de cuisine pour attacher et ajoutez pour finir la **Marinade Maître d'Hôtel**.