



Petits rolls à l'agneau

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 170 g de viande d'agneau hachée
- 170 g de merguez
- 2 oignons frais
- 2 c. à café de romarin ciselé
- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1 œuf
- 1 poignée de graines de pavot
- Sel et poivre du moulin

1. Hacher les oignons frais au couteau. Retirer la chair de merguez de leur enveloppe. Mélanger le tout avec la viande d'agneau, le romarin. Saler et poivrer.
2. Préchauffer le four à 200°C. Dérouler la pâte feuilletée. La couper en 2, puis recouper les bords arrondis pour obtenir deux rectangles de 12cm x 24cm environ. Diviser la préparation à l'agneau en deux et la disposer en forme de boudins de 3 cm d'épaisseur sur le plus long bord de chaque rectangle de pâte. Enrouler la pâte autour de la farce en serrant bien.
3. Badigeonner les rouleaux d'œuf battu, saupoudrer de graines de pavot, puis couper chaque rouleau en tronçons de 3 cm et les déposer sur une plaque

recouverte de papier cuisson. Cuire au four pendant 20 minutes. Servir tiède ou froid.

Astuce : Pour faciliter le découpage des rolls, placer les rouleaux au congélateur pendant 10 minutes avant de les découper.

