



# Filet d'agneau de pays farci de tapenade pressée de chèvre frais du vignan au basilic et jeunes légumes de printemps rôtis à l'huile d'olive.

## Ingrédients

*pour 8 personnes :*

*2 filets d'agneau double  
8 c à c de tapenade  
4 chèvres frais de  
Mme Sauveplane  
1 petit bouquet de basilic  
frais  
2 poivrons rouges épluchés  
1 aubergine en tranches frites  
1 belle courgette en fines  
lamelles cuites 2 mn à  
l'anglaise  
1 botte de cebette  
Quelques jeunes légumes  
selon le marché  
1 bouquet garni  
Garniture aromatique  
(2 carottes, 1 oignon,  
2 branches de céleri coupés en  
gros cubes)  
Fleur de sel de Camargue et  
poivre mignonnette.*

## Préparation

*Lever les filets d'agneau, les tartiner de tapenade, les ficeler. Réserver au frais. Mélanger les chèvres et le basilic ciselé, saler et poivrer légèrement.*

*Dans une terrine, monter par couches successives : courgettes, aubergines, chèvre, poivron et tapenade, finir par une couche de poivrons, mettre sous presse et réserver 2 heures au frais.*

*Blanchir les jeunes légumes, les rafraîchir et les rôtir dans une belle cuillère d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, ajouter une pincée de fleur de sel et de poivre mignonnette. Réserver au chaud. Faire un jus avec les os et les parures d'agneau parfumés à l'ail et au thym frais.*

*Assaisonner les filets de sel, poivre et thym, les cuire 12 mn à four chaud.*

### Présentation

*Dresser sur les assiettes 2 tranches de filet arrosées de jus, quelques légumes rôtis et une portion de terrine au chèvre.*

*On peut ajouter une tartine de panoufle du filet en accompagnement.*