

## Boules d'agneau en croûte d'herbes



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
99080	Boule à l'agneau 30 g env.	1,5 Kilo
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	100 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	100 Gramme
	Chapelure fine blanche	200 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Coulis de tomate	400 Gramme
	Sauce barbecue	100 Gramme

### Recette

1. Préparer la croûte d'herbes : marquer en cuisson les échalotes jusqu'à petite coloration. Ajouter les herbes et la chapelure. Bien mélanger puis réserver
2. Mettre en cuisson le coulis de tomate avec la sauce barbecue pendant 5 à 10 minutes puis répartir uniformément dans les bacs gastro sur une épaisseur de 3 cm environ. Réserver
3. Mettre en cuisson sans décongélation les boules d'agneau sur grille à 200/220°C chaleur sèche
4. Après cuisson, rouler les boules d'agneaux dans le mélange croûte d'herbes puis les disposer dans les bacs gastro de sauce