

# Boules d'agneau en croûte d'herbes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	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

## Etapas de préparation

- 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