



RÔTI HACHE AUX LEGUMES SAUCE VERTE

Pour 4 personnes

- 800 g Viande hachée (bœuf, porc, agneau) à part égales
- 3 Oignons de printemps
- 2 Gousses d'ail
- 1 c.à s. Beurre
- 1/2 c.à s Curry et de Paprika
- Moutarde forte
- 5 c.à s Huile d'olive
- 3 Œufs
- 125 g. Fromage frais aux herbes
- 80 g Panure
- 1 botte Ciboulette, Aneth, Persil plat, Cerfeuil, Estragon
- Sel, Poivre du moulin
- 1 Citrons
- 1 gobelet Crème acidulée
- 1 gobelet Yoghourt grec
- 6 c.à s. Crème
- 100 g Lard en fines tranches

Recette : Rôti haché

1. Hacher finement 2 oignons de printemps, y compris le vert, et 2 gousses d'ail
2. Faire revenir dans une casserole le beurre, les oignons et l'ail, réserver dans un bol, laisser refroidir.
3. Hacher finement toutes les herbes, **en ajouter la moitié** dans le bol, ajouter la viande, 1 oeuf, le fromage frais et 1 c.à soupe de moutarde. Bien mélanger avec la panure, assaisonner avec du sel, beaucoup de poivre, curry et paprika.
4. Mettre dans un plat à gratin l'huile d'olive, y déposer la viande en forme de miche oblongue, déposer dessus les tranches de lard en les superposant.
Cuire environ 50 min dans le bas du four préchauffé à 200 degrés.

Recette : Sauce

5. Cuire 2 œufs pendant 8 min, les peler, les couper en deux, séparer le jaune du blanc, tamiser le jaune dans un bol, hacher finement le blanc et le réserver.
6. Mélanger l'agrumes et le jus d'un demi citron, y ajouter 1 cuillère à café de moutarde, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, bien mélanger. Ajouter la crème acidulée et le yoghurt.
7. Incorporer la moitié des herbes, les mélanger avec le blanc d'œuf, saler poivrer.

Servir le rôti coupé en tranches, garnir avec la sauce verte.
Pâtes ou riz en accompagnement.