

Agneau en pâte à strudel avec épinards et raisins secs



La différence est là.

- Durée totale: 1 h
- Temps actif: 50 min
- Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 filets d'agneau suisse d'env. 260 g chacun
- 600 g épinards en branches
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 30 g pignons de pin
- 2 cs huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- 40 g raisins secs
- sel
- poivre noir du moulin
- 250 g riz basmati
- 1 safran moulu
- 40 g beurre
- 1 pâte à strudel, 4 feuilles d'env. 30 g
- 2 yogourts à la grecque de 180 g env. chacun
- 1 p. de c. cumin
- 0.5 bouquet coriandre

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 783 kcal
- 45 g de protéines
- 77 g de glucides
- 32 g de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Savoureux avec du porc aussi

Un filet mignon de porc remplace très bien les filets d'agneau. Augmenter le temps de cuisson au four à 20 minutes, mais seulement à 200° C (four à air chaud à 180° C).

Préparation

- 1 Sortir la viande du frigo 30 minutes à l'avance.
- 2 Trier, laver et essorer les épinards. Peler et hacher finement l'échalote et l'ail. Dorer les pignons de pin à la poêle sans matière grasse.
- 3

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

Chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Saisir les filets des deux côtés pendant 2 minutes. Sortir la viande et la réserver.

- 4 Faire revenir l'échalote et l'ail à la poêle. Ajouter les épinards, les faire suer, cuire environ 5 minutes en remuant. Incorporer les raisins secs et les pignons, saler et poivrer.
- 5 Cuire le riz avec le safran en suivant les instructions de l'emballage.
- 6 Faire fondre le beurre à feu moyen dans une petite casserole. Badigeonner un côté des feuilles de pâte à strudel d'un peu de beurre liquide, puis placer deux feuilles l'une sur l'autre. Rabattre le côté court pour former un long rectangle.
- 7 Essorer les épinards, les diviser en deux portions égales – une par rectangle de pâte. Étaler une portion au centre de chaque rectangle, en laissant 1 cm de bordure libre. Saler et poivrer les filets, en placer un par rectangle dans le sens de la longueur au centre des épinards. Badigeonner les bords avec un peu de beurre. Replier complètement la pâte sur la viande, rouler, bien fermer les extrémités.
- 8 Badigeonner les paquets avec le reste du beurre et les faire cuire dans le four préchauffé à 220° C (four à air chaud 200° C) pendant 12-15 minutes.
- 9 Assaisonner le yogourt de sel, de poivre, de cumin, hacher la coriandre et l'ajouter.
- 10 Sortir les filets d'agneau du four, les couper en tranches et servir avec le riz safrané et le yogourt à la coriandre.