

CARRE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES



Personnes : **4**

Préparation : **15 min**

Cuisson : **50 min**

Repos : **60 min**

1 carré d'agneau de
800 g environ
120g de chapelure
1 échalote
100 g de beurre
1 c. de moutarde
De Dijon
1 c. de cerfeuil,
d'estragon, de persil,
de basilic, et de
ciboulette hachés, huile
d'olive, sel et poivre

Pour la sauce :

6 gousses d'ail
20 cl de vin blanc
20 cl de bouillon
d'agneau
Sel et poivre

1. Porter à l'ébullition le vin avec l'eau, le bouillon et les gousses d'ail non épluchées. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'ail soit tendre. Rendre la préparation liquide plus lisse en la filtrant à l'aide d'un chinois, d'une passoire ou d'un tamis. Faire réduire la préparation de moitié. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.
2. Mettre l'échalote hachée dans une casserole avec un peu de beurre. Faire suer sans coloration, et la maintenir jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Laisser refroidir. Ajouter la chapelure, les herbes et le beurre restant dans un mixer. Saler et poivrer.
3. Faire revenir l'agneau dans l'huile d'olive. Le disposer sur la plaque du four. Couvrir toute la surface de la viande de moutarde puis de la préparation à la chapelure et bien presser. Cuire au four (th8) pendant 15 min environ. Laisser reposer 5 min.

Vous pouvez faire cette préparation avec des côtelettes d'agneau.



BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79

