

# Carré d'agneau gratiné aux herbes du jardin



**Pour 10**

**Préparation : 45 min**

**Cuisson : 10 min**

## **Ingrédients**

- 2 kg Carré d'agneau
- 50 g huile
- 200 g beurre
- 2 gousses d'ail
- 20 g persil
- 15 g basilic
- 5 g sauge
- 50 g mie de pain
- 1 œuf
- 20 g de ciboulette ciselée
- sel
- poivre
- curry
- jus de citron
- Worcester
- 30 g Moutarde en grains

## **Préparation**

Mixer le pain, les herbes et ajouter le reste des ingrédients pour la croûte dans une terrine afin d'obtenir une masse compacte.

Rectifier l'assaisonnement.

Saisir dans une poêle chaude le carré assaisonné.

Cuire ensuite environ 8-10 minutes au four (38°C à cœur) à 220°.

Laisser reposer au moins 15 minutes à 65°.

Tartiner le carré avec la croûte aux herbes.

Gratiner au four sous le grill du haut à la chaleur maximale.

Servir avec un jus de viande monté au beurre et des légumes selon choix du marché.

Recette d'Alain Bächler

Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon

Ambassadeur de Terroir Fribourg