

Carré d'agneau gratiné aux herbes du jardin



Pour 10

Préparation : 45 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

Ingrédients pour 10 personnes

2 kg Carré d'agneau

50 gr huile

sel et poivre

Pour la Croûte aux herbes

200 gr beurre

2 gousses d'ail

20 gr persil

15 gr basilic

5 gr sauge

50 gr mie de pain

1 œuf

20 gr de ciboulette ciselée

sel, poivre, curry, jus de citron,
Worcester

30 gr 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.

Rôtir dans une poêle chaude le carré assaisonné environ 8-10 minutes au four (38°C à cœur) à 220° et laisser reposer au moins 15 minutes à 65°.

Tartiner le carré avec la croûte aux herbes et 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.