

# Carré d'agneau gratiné aux herbes du jardin



**Pour 10 personnes**

**Préparation : 45 min**

**Cuisson : 10 min**

## **Ingrédients**

- 2 kg de carré d'agneau
- 50 g d'huile
- 200 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 20 g de persil
- 15 g de basilic
- 5 g de sauge
- 50 g de mie de pain
- 1 œuf
- 20 g de ciboulette ciselée
- sel et poivre
- curry
- jus de citron
- Worcester
- 30 g de 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 à 10 min au four (38° C à cœur) à 220° C.

Laisser reposer au moins 15 min à 65° C.

Tartiner le carré avec la croûte aux herbes.

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

## **Conseils !**

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

Recette d'Alain Bächler

Ancien Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon