

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Côtes
secondaires et côtes
premières

Carré d'agneau en croûte de moutarde



Recette de Laurent BUTOT Le
Geyracois (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 20 min
Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour personnes



INGRÉDIENTS

Ingrédients
• 1 carré d'agneau (2 côtes par personnes)
• 25g de chapelure (ou 1 tranche de pain de mie)
• 6 gousses d'ail hachées
• 2 cuillères à soupe de romarin frais haché
• 1 cuillère à café de sel
• 1/4 cuillère à café de poivre
• 1 cuillère à café de sel
• 1 cuillère à café de poivre
• 6cl d'huile d'olive
• 1 cuillère à soupe de moutarde

PRÉPARATION

Recette pour 4 personnes

Temps

Cuisson : 20 min

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 230°C (th. 8). Placez la grille de cuisson à mi-hauteur.
- 2 Dans un saladier, mélangez la chapelure, l'ail, le romarin, 1 cuillère à café de sel et 1/4 cuillère à café de poivre. Ajoutez 3cl d'huile d'olive, pour lier le mélange. Réservez.
- 3 Assaisonnez le carré d'agneau avec du sel et du poivre. Chauffez 3cl d'huile d'olive, à feu vif, dans une grande poêle pouvant aller au four. Saisissez la viande, 1-2 min de chaque côté. Laissez reposer quelques min.
- 4 Badigeonnez la viande d'agneau avec la moutarde. Roulez dans le mélange à base de chapelure pour que le carré d'agneau soit uniformément recouvert. Couvrez le bout des os avec du papier aluminium pour qu'il ne carbonise pas.
- 5 Disposez l'agneau dans la poêle, les os vers le bas. Faites rôtir dans le four préchauffé pendant 12-18 min, en fonction de votre goût. Laissez reposer pendant 5-7 min, en couvrant de papier aluminium, avant de découper la viande entre les côtes.

Crédit photo