

CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES EN CROÛTE



PERSONNES : 4



PRÉPARATION : 45 mn



CUISSON : 15 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 60 mn

1 carré d'agneau de 800g environ

120g de chapelure

1 échalote

100g de beurre

1 cuillère de moutarde de Dijon

1 cuillère 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

20 cl d'eau

Sel et poivre

1. Porter à 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. Passer en pressant bien. 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 avec la moutarde. Recouvrir avec la préparation à la chapelure et bien presser. Cuire au four (th.8) pendant 15 mn environ. Laisser reposer.

Vous pouvez faire cette préparation avec les côtelettes pour que tout soit bien soudé.

