

Carres d'agneau en croute d'herbes



- 1 carré d'agneau de six côtes
- 80 g de chapelure
- Des cèpes et girolles fraîches
- 1 CAC d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 3 cas de persil plat frais finement haché
- 1/2 CAC de feuilles de thym frais
- 60 g de beurre ramolli
- 250 ml de bouillon de bœuf
- 1 gousse d'ail supplémentaire finement hachée
- Thym

½ CAC de zeste de citron

Préchauffez le four à 250°, quadrillez la graisse des carrés d'agneau, frottez la viande avec un peu d'huile, salez et poivrez

Faites précuire le carré dans une poêle 4 à 5 mn, réservez, ne pas nettoyer la poêle elle servira ultérieurement.

Dans un saladier mélangez la chapelure, l'ail, le persil, le thym et le zeste de citron, sel et poivre et incorporez le beurre pour former une pâte

Mettez une couche sur la graisse des carrés en appuyant fortement

Faites cuire dans un plat à four 12 mn à 15 mn

Puis laissez-le reposer, four éteint et porte entrouverte 10 mn avant de le servir.

Pour le jus ajoutez le bouillon de bœuf, l'ail et le brin de thym au jus de cuisson resté dans la poêle et laissez mijoter à feu vif 5 à 8 mn filtrez et servir à côté

J'ai servi avec 3 purées pour faire un semblant de palette de peinture

Purée de pomme de terre

Purée de petits pois, j'ai mis des petits pois surgelés dans le thermomix avec 50 cl d'eau et un cube de bouillon, sel et poivre, cuit 8 mn et mixé

Purée de patates douces :

2 grosses patates douces

1 oignon, 2 gousses d'ail

Le zeste d'une orange

50 g de beurre

20 cl de bouillon de volaille

Sel et poivre

pelez et émincez ail et oignon, les faire revenir dans 20 g de beurre à feu moyen, ajoutez les patates douces coupées en dés, mélangez et versez le bouillon de volaille et laissez mijoter à feu doux 20 mn sans couvrir, réduire en purée dans le thermomix, puis ajoutez le zeste d'orange et le reste de beurre, salez et poivrez



Imprimer la recette