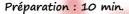


## CONSEILS DE PREPARATION.



Cuisson: 25 à 45 minutes.
(à préciser par votre boucher)

## Ingrédients:

1 carré d'agneau Huile d'olive.

1 Gousse d'ail émincée.

1 CS de moutarde.

Thym - Romarin.

Sel - Poivre.

Accompagnements:

Haricots cocos.

Purée de pommes de terre.

Gratin d'aubergines.

Vins:

Bordeaux, Pauillac

Vallée du Rhône, Gigondas

La veille, préparer votre marinade : huile d'olive, ail, thym et romarin, moutarde, sel et poivre.

Badigeonner votre carré, filmer et réserver au réfrigérateur.

Sortir 1heure à l'avance. Se faire indiquer le temps de cuisson approprié par votre boucher: il varie selon le poids et le résultat attendu (à point ou rosé).

Se servir du reliquat de marinade pour arroser pendant la cuisson.

Astuce: Mettre du papier d'aluminium sur les manches pour conserver une belle couleur.

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

www.maisonvessiere.com