

# Maison Vessiere



CARRE D'AGNEAU.

## CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 10 min.

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](http://www.maisonvessiere.com)