



# CARRÉ D'AGNAU

**Préparation** : 10 min

**Cuisson** : 25 à 45 min

(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 et Poivre

## Accompagnements :

Haricots cocos

Purée de pommes de terre

Gratin d'aubergines.

**Vins** : Bordeaux, Pauillac  
Vallée du Rhône, Gigondas

## NOS CONSEILS

1. La veille, préparer votre marinade : huile d'olive, ail, thym et romarin, moutarde, sel et poivre.
2. Badigeonner votre carré, filmer et réserver au réfrigérateur.
3. Sortir 1 heure à l'avance.
4. Placer votre viande au four selon le temps de cuisson indiqué par votre boucher : il varie selon le poids et le résultat attendu (à point ou rosé).
5. Arroser la viande pendant la cuisson avec le reste de la marinade.

## ASTUCES

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

*Bon appétit !*



RETROUVEZ LA VIDÉO SUR  
@MAISONVESSIERE