



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