

L'agneau en habit vert

Nombre de personnes :

5/6 personnes

Temps de cuisson :

30 à 40 mn

Ingrédients

1 carré d'Agneau Fermier du Quercy

2 biscottes

50g de pignons

1 tête d'ail

2 c. à soupe d'herbes de votre choix : romarin, sauge, thym...

25g de beurre à température ambiante

1 œuf

huile d'olive

farine

Etapas de la recette

Commencez par sortir le beurre du frigo pour le ramollir.

Préchauffer votre four th.7.

Réduisez à l'aide de votre robot (un mini-robot suffit) biscottes, pignons, herbes et 2 gousses d'ail.

Travaillez l'ensemble avec le beurre mou pour obtenir une pâte régulière.

Saupoudrez de farine votre carré d'agneau. Badigeonnez avec l'oeuf battu et enrobez la viande avec le beurre pommadé.

Déposez dans un plat à four le carré ainsi que le restant des gousses d'ail en chemise.

Versez un filet d'huile d'olive et enfournez 30 à 40 minutes.

Le conseil de votre boucher

Pour faciliter la découpe, laissez reposer 15 minutes en couvrant pour conserver la chaleur.

Partager sur

FACEBOOK