

Carré d'agneau en croute d'herbes

C'est une des recettes incontournables de l'Auberge du Forgeron (et de mon père) des années 80/90 mais que j'ai plaisir à réaliser chez moi.

Cette recette est applicable aussi à de nombreux morceaux de l'agneau : le gigot ou l'épaule. **Une astuce** aussi : avec l'agneau, une fois cuit, je l'arrose d'un jus de citron. Celui-ci par son acidité va casser le goût un peu fort typique de l'agneau mais aussi le sublimer.



Préparation :

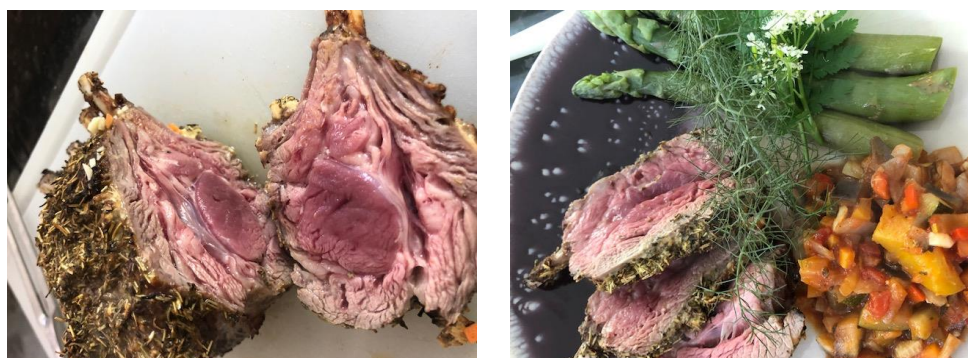
Pré chauffer le four à 230 degrés

Moutarder copieusement l'agneau sur toute ses faces (le verbe moutarder n'est pas du dictionnaire mais je l'ai inventé).

Recouvrir d'herbes de Provinces et mettre un aluminium sur les os.

Mettre au four entre 10 et 20 minutes selon l'épaisseur des carrés d'agneau. On doit sentir une certaine résistance de la chair une fois cuite. C'est l'expérience qui parle.

A la sortie du four, presser un jus de citron dessus. Laisser reposer 10 minutes.



Bon appétit