Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, haricots verts

Un carré d'agneau rosé, en croûte d'herbes, pour un repas de fête à trois.

Le carré d'agneau est la partie la plus noble de l'agneau, avec ses côtes alignées. En croûte d'herbes, rôti rosé et servi avec des haricots verts, c'est un plat de fête élégant.



Pour 3 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 25 min | Moyenne

Dans votre pack

Carré d'agneau de France, 8 côtes	1 × carré d'agneau 8 côtes (800 g à 1 kg)
Haricots verts équeuté bq 400g	350 g
Thym	1 botte
Persil plat	1 botte
Beurre doux de Verneuil	40 g

À prévoir à la maison

Chapelure, moutarde, huile d'olive, sel, poivre.

Allergènes

Lait (beurre), gluten et moutarde (à prévoir).

La recette

1. Préchauffez le four à 200 °C. Saisissez le carré côté gras dans une poêle chaude.
2. Mélangez la chapelure, le persil et le thym hachés et le beurre mou.
3. Badigeonnez le dessus du carré de moutarde et pressez-y la croûte d'herbes.
4. Enfournez 18 à 20 minutes pour une viande rosée. Faites cuire les haricots verts à l'eau bouillante salée.
5. Laissez reposer 5 minutes et tranchez entre les côtes.

Le mot du marchand

Visez 56 °C à cœur au thermomètre pour un agneau bien rosé.

À table avec : *Un Pauillac ou un Saint Julien.*