



CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

Pour 4 personnes • Préparation 1 H 45 • Cuisson 45 MIN

INGREDIENTS

- 2 carrés d'agneau d'environ 0.6 kg chacun
- ¼ de tasse de moutarde Dijon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

METHOD

1. Dans une poêle, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive. Laisser réchauffer. Saler et poivrer les carrés d'agneau.
2. Placer les carrés dans la poêle afin de faire dorer la viande ainsi que faire fondre son gras. Compter environ 5-8 minutes pour avoir une belle viande dorée.
3. Pendant ce temps, dans un robot culinaire, mettre le persil, le thym, le romarin, l'ail, l'huile d'olive ainsi qu'une pincée de sel. Mélanger le tout jusqu'à ce que le persil et l'ail soient hachés finement.
4. Ajouter la chapelure et mélanger légèrement (utiliser le bouton Pulse de votre robot) pour l'incorporer.
5. Retirer les carrés d'agneau de la poêle et les réserver. La viande doit refroidir avant de la badigeonner avec la moutarde Dijon.
6. À l'aide d'un pinceau, étaler la moutarde Dijon sur les carrés et les extrémités.
7. Avec votre main, prendre une poignée du mélange d'herbes et l'taler sur la viande. Il est important d'exercer un peu de pression sur la viande avec le mélange afin de créer une belle croûte. Répéter cette étape jusqu'à ce que les carrés soient entièrement recouverts.
8. Placer les carrés préparés sur une plaque à biscuits. Placer le tout dans le réfrigérateur pendant au moins une heure avant la cuisson afin de solidifier la croûte.