



La Recette du mois

avril 2023



Le carré d'agneau à la croûte d'herbe

À Pâques, l'agneau est à l'honneur ! Avec La Boucherie de la Cité-Jardin, découvrez le délicieux carré d'agneau à la croûte d'herbe.



3-4 personnes



15 minutes



35 minutes

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

À LA BOUCHERIE DE LA CITÉ-JARDIN :



1 carré d'agneau (8 côtes premières) à température ambiante

CHEZ VOTRE ÉPICIER :



2 biscottes



50g de pignons de pin



1 tête d'ail



2 cuillères à soupe d'herbes ciselées (persil, sauge, basilic, ciboulette, thym)



25g de beurre mou



1 œuf



huile de tournesol



farine

Les étapes de la Recette :

1 Commencez par préchauffer votre four au thermostat 7 (210°)

À l'aide d'un petit robot, réduisez en poudre les biscottes, les pignons, les herbes et 2 gousses d'ail hachées.

2

3 Travaillez la mixture avec le beurre mou pour obtenir une pâte

Avec l'œuf, dorez et farinez légèrement le côté charnu du carré puis pressez la panure de fines herbes contre celle-ci

4

5

Déposez le carré en croûte avec le reste des gousses d'ail dans un plat à four, versez un filet d'huile de tournesol et enfin, enfournez 25 à 35 minutes.

Laissez reposer 15 minutes recouvert à la sortie du four, coupez entre chaque côte.

6

*C'est prêt
Bon appétit !*

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :

 *boucherie_suresnes*

 *Boucherie de la Cité-jardin*