

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 8

CARRE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 carré de côte d'agneau de 500 g environ
- 1 petit bouquet de persil
- quelques feuilles de menthe
- 2 gousses d'ail
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe de chapelure
- sel, poivre



Préparation :

- 1 Sortez l'agneau 15 mn au moins avant de le passer au four.
- 2 Préchauffez le four à 230 °C.
- 3 Salez et poivrez l'agneau et mettez le dans un plat allant au four, sans matière grasse. Enfournez et faire cuire 10 mn puis baisser la température à 180 °C. faire cuire 10 mn supplémentaire.
- 4 Pendant ce temps là, mettez tous les ingrédients et mixez jusqu'à obtenir une chapelure fine qui devient compact lorsqu'on la presse.
- 5 Sortez le plat du four et repartir le mélange sur le dessus pour former une croute. Enfournez 5 mn et coupez le four. Laissez reposer 5 à 10 mn.
- 6 Sortez le plat du four et poser la viande sur une grille. Attendre 5 mn puis coupez la viande.
- 7 Dressez la viande dans les assiette accompagnée d'une tarte aux asperges et servir avec le Graves rouge Château du Cap de Haut.

Recette N° 8

Château de Rolland SCA -Grands Vins de Bordeaux- 33720 BARSAC-
Tél. : 05.56.27.15.02