

2000

Carré d'agneau aux herbes



Ingrédients

Demander au boucher de préparer 2 carrés à la française (environ 7 côtes chacun)

1 grosse tranche d'oignon défaits en rondelles

Mélange d'épices à froter :

4 gousses d'ail

4 grandes feuilles de basilic frais

50 mL de persil

2 mL de piment de Cayenne, de poivre blanc et de poivre noir

Directives

Mettre les ingrédients du mélange à froter dans le récipient et traiter quelques secondes. Poser les carrés sur la grille d'un grille-pain four, les os étant face à face. Rapprocher les carrés le plus possible. Froter le mélange partout sur l'agneau. Enduire l'oignon d'épices et placer sur la grille, entre les carrés. Faire rôtir 15 minutes par livre à 180 °C / 350 °F ou bien jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture rapide indique 130° pour de la viande saignante.

Donne 6 portions