

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CARRÉ D'AGNEAU AU ROMARIN



1 Carré d'agneau de 8 côtes (pour 2 personnes)

3 c. à table de romarin frais (le romarin séché peut convenir)

2 Gousses d'ail hachées finement

6 c. à table de moutarde de Dijon

2 c. à table d'huile d'olive

1 c. à table de beurre

Sel et poivre

Préchauffer le four à 350° F

Dans un poêlon allant au four, faire fondre le beurre et l'huile et saisir le carré environ 1 minute de tous les côtés.

Retirer le carré du poêlon et le badigeonner avec le mélange du romarin, moutarde et ail de façon à former une croûte.

Saler, poivrer et mettre au four environ 30 minutes ou pour atteindre une température interne de 145 à 148°F pour une cuisson rosée.

Une fois la température atteinte, retirer du four et laisser reposer 5 à 10 minutes avec un papier d'aluminium pour permettre d'uniformiser la cuisson. À noter que pour ce genre de cuisson, un thermomètre à viande est fortement recommandé.

Trancher entre les côtes (prévoir 3 à 4 côtes par convive) et servir avec l'accompagnement de votre choix.

Je ne parlerai jamais assez de l'utilisation d'un thermomètre pour la cuisson de vos pièces de viande. C'est un incontournable à avoir dans votre cuisine. Pour moi le plus facile est un thermomètre électronique avec sonde. Vous avez la lecture en permanence durant la cuisson. Il faut prévoir un investissement d'environ 20 \$

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM