

**SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## **CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'ARACHIDES ET PARMESAN**



**1 Carré d'agneau (env. 8 côtes pour 2 personnes)**

**2 c. à table d'huile**

**1 c. à table de beurre**

**6 c. à table de moutarde de Dijon**

**3 c. à table de parmesan frais râpé**

**3 c. à table d'arachides broyées**

**1 c. à table d'herbes fraîches au goût**

**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.

Mettre au four 15 à 20 minutes pour atteindre une température interne de 140°F .

Sortir du four, badigeonner le carré avec la moutarde de Dijon et recouvrir le carré du mélange (parmesan, arachides et herbes) de façon à former une croûte.

Remettre au four environ 10 minutes pour atteindre une température interne de 148°F env.

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 recommandé fortement.

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

Une recette toute simple à réaliser et vous pourrez le servir sur un fond de sauce pour les "type sauce".

Je vous reconfirme qu'un thermomètre à viande est un des bons investissements à avoir dans une cuisine pour réussir la cuisson de nos pièces de viande.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)