



Carré d'agneau en croûte

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 carré d'agneau avec 8 côtes
- 2 gousses d'ail
- 90 g de beurre
- 60 g de chapelure
- herbes du jardin : thym, romarin, persil
- épices pour viande
- sel, poivre

Préparation

Dans un bol, mélanger le beurre précédemment ramoli (par exemple au micro-ondes), avec la chapelure, les épices pour la viande, l'ail pressé et les herbes, le sel et le poivre.

Etaler cette préparation sur le carré d'agneau en appuyant bien.

Faire cuire la viande sur votre grill durant 15 à 20 minutes.

Ce plat s'accompagne à merveille de riz ou de petites pommes de terre grillées et de bons haricots du jardin !

NB : si on a pas de grill, on peut également cuire cette viande au four. La disposer dans un plat huilé et la faire cuire 30 minutes au four préchauffé à 200 C°.

