



Carré d'agneau aux herbes

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 2 carrés d'agneau 6 côtes
(2 côtes par personne)
- Moutarde
- Farce aux herbes :
 - 2 échalotes
 - 1 bouquet de persil plat
 - 1 bouquet de cerfeuil
 - 2 branches d'estragon
 - 2 tranches de pain de mie
 - thym

Préparation :

- > Enduire les carrés de moutarde.
- > Mixer tous les ingrédients de la farce aux herbes, en recouvrir les carrés.
- > Mettre un filet d'huile d'olive et mettre à four chaud 240 ° (th 6) pendant 45 mn.
- > Entourer d'une dizaine de gousses d'ail qui cuisent avec leur peau.
- > Servir entouré de pommes de terre et de tomates à la provençale.