

Carré d'agneau au four

pour 4 personnes

1,2 kg de carré d'agneau frais
0,5 dl d'huile d'arachide
sel & poivre (moulin)
50 g de moutarde de Dijon
100 g de chapelure
1 bouquet de thym frais
4 gousses d'ail épluchées

Demandez à votre boucher de vous échine le carré d'agneau et de concasser les os.

Chauffez l'huile dans une lèchefrite, salez et poivrez la viande et colorez le carré régulièrement.

Posez la viande sur une grille et badigeonnez-la à l'aide d'un petit pinceau avec la moutarde de Dijon.

Mélangez la chapelure, les feuilles de thym finement coupées (récupérez les branches pour le jus) ainsi que l'ail préalablement haché (n'oubliez pas d'oter le germe).

Panez le carré d'agneau dans ce mélange, puis enfournez à 180° (chauffez le four à l'avance).

Laissez le carré 8 minutes à cette température, puis éteignez le four, entrouvrez la porte et laissez reposer la viande pendant 4-5 minutes.

Ingédients pour le jus:

os d'agneau (provenant du carré)
0,5 dl d'huile d'arachide
50 g de carottes
50 g de céleri pomme
50 g d'oignons épluchés
branches de thym

1 feuille de laurier
30 g de concentré de tomates
2 dl de vin rouge
5 dl de fond brun (afin de vous faciliter la tâche, vous avez la possibilité d'acheter un des nombreux produits qui se trouve dans le commerce). ^{1/2}

Préparation :

1. Rôtissez les os dans une lèche-frite.
2. Ajoutez les légumes coupés en dés, les branches de thym et la feuille de laurier.
3. Faites suer les légumes, puis ajoutez le concentré de tomates.
4. Déglacez au vin rouge, mouillez avec le fond.
5. Laissez mijoter environ 1 heure en écumant de temps en temps, puis passez le jus. Rectifiez l'assaisonnement.

Remarque : commencez le jus avant de préparer le carré d'agneau.