



CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients :

- 2 carrés d'agneau 4 côtes
- 2 carottes taillées en petits cubes
- 1 oignon taillé en petits cubes
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet garni avec 4 branches de thym, 2 feuilles de laurier et queues de persil



Progression

1. Enlever la couverture au-dessus des carrés d'agneau, quadriller la graisse sans atteindre la chair.
2. Déposer les carrés dans une plaque à rôtir bien chaude, les colorer sur toutes les faces, ajouter les légumes et cuire à 190°C durant 15 minutes en les arrosant et les retournant de temps à autre.
- 3- Retirer les carrés, les garder au chaud, dégraisser la plaque et faire le jus en faisant caraméliser les sucs gastriques et en ajoutant le fond brun.
- 4- Donner une ébullition et passer la sauce au chinois.
- 5- Couper les carrés, les dresser et mettre la sauce en saucière.



Chef Bernard BINAUD
Le Pré d'Antoine
15 route de chez Radelet
74250 Fillinges