



CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ET CHERMOULA

Ingrédients : pour 4 personnes

1 carré d'agneau de huit côtes

Huile d'olive
Sel, poivre

1 bouquet de coriandre fraîche
1 bouquet de persil
1 bouquet de menthe
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron

1 cuillère à soupe de cumin
1 cuillère à soupe de paprika
2 gousses d'ail pelées
Sel poivre



Instructions :

Préchauffer le four à 240°C

Préparer le carré et badigeonner d'huile, saler et poivrer.

Cuire dans un plat à rôtir pendant 10 minutes. Baisser à 220°C et continuer la cuisson 10 minutes.

Réserver au chaud.

Peler les gousses d'ail et les émincer en petits dés. Laver la coriandre et le persil effeuillés.

Hacher finement la coriandre et le persil. On peut se servir d'un mortier ou d'un mixer selon les goûts.

Extraire les zestes du citron et les réserver.

Ajouter ensuite les épices, le jus du citron et les zestes. Mélanger enfin tous les ingrédients jusqu'à obtenir une sauce bien épaisse. Transvaser la Chermoula dans un récipient et ranger au réfrigérateur.

La Chermoula est une excellente sauce d'accompagnement.

Elle se conserve jusqu'à 1 mois au réfrigérateur, couverte d'huile d'olive à la surface.

À servir accompagné de carottes glacées, d'un écrasé de pommes de terre ou de patates douces rôties.



Chef Stéphane COCAT
Mairie de Créteil (94)