

CARRE D'AGNEAU AUX HERBES :

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour la 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

Compter 2 côtelettes d'agneau par personne



Enduire le carré de moutarde.

Recouvrir de farce aux herbes (on à mixé tous les ingrédients).

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 haricots verts frais et de tomates à la provençale