Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carré d'agneau en persillade au four

Ingrédients

1 couronne d'agneau, 100g de chapelure panko, Moutarde de dijon, 1 botte de persil plat, 400g de rattes, Sel, Poivre du moulin

Préparation

Saler et poivrer la viande, protéger les os par de la feuille d'aluminium.
Colorer la couronne d'agneau à la poêle en la posant d'abord sur le côté gras.
Débarrasser sur une planche puis tartiner la viande de moutarde, recouvrir de chapelure panko puis de persil haché.
Cuire 5 minutes au four à 180° puis laisser reposer 3 à 4 minutes avant de découper et de servir accompagné de rattes vapeur.

Notes :