

Carré d'agneau en chapelure



facile



Préparation : 30 mn



Pour 4 personnes



cuisson : 30 mn

Ingrédients

1 carré de 8 côtes d'agneau
70g de chapelure
2 oeufs
1 cuillère à soupe de moutarde
sel
poivre

- 1 Salez, poivrez le carré et faites le rôtir à four chaud pendant 15 minutes
- 2 Pendant ce temps, mélanger la moutarde, les oeufs, le sel, le poivre et la chapelure dans un récipient
- 3 Sortez la viande du four, enduisez le dessus et les côtes avec la préparation
- 4 Remettez au four encore 15 minutes

Astuces : le temps de cuisson dépend du goût de chacun.
Le carré est cuit lorsque les gouttes qui perlent quand vous le percez avec un couteau sont rouge pâle.
L'agneau se marie très bien avec des légumes nouveaux.



Tout est bon chez Gaston !

La Boucherie de Gaston

06 13 36 92 37