

Carré d'agneau aux parfums de Provence



2	carrés d'agneau du Québec (carrés de longe ou d'épaule)	2
30 ml	huile végétale	2 c. à thé
	sel, poivre et moutarde de Dijon, au goût	
<i>Mélange aromatique</i>		
7 ml		1 ½ c. à thé
2 ml	romarin frais, haché	½ c. à thé
7 ml	ou romarin séché	1 ½ c. à thé
2 ml	thym frais, haché finement	
3	ou thym séché	½ c. à thé
	gousses d'ail, hachées	3
2 ml	ou	½ c. à thé
3	poudre d'ail	3
250 ml	tiges de persil frais, haché	1 tasse
	chapelure	

Mélanger les ingrédients du mélange aromatique et mettre de côté.
 Dans une grande poêle, faire colorer les carrés d'agneau dans l'huile,
 à feu moyen, jusqu'à ce que tous les côtés soient bien dorés.
 Saler, poivrer et badigeonner légèrement les carrés d'agneau de
 moutarde de Dijon.
 Étendre le mélange aromatique sur les carrés d'agneau en les

imprégnant bien.

Envelopper les bouts des os dans du papier d'aluminium afin d'éviter qu'ils ne brûlent.

Cuire au four à 160 °C (325 °F) environ 20 minutes (voir cuisi-conseils).

Portions : 4

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Cuisi-conseils

On mange l'agneau du Québec préférablement rosé -médium-saignant, c'est-à-dire lorsque la viande a atteint une température de 68 °C (155 °C)-. C'est à ce degré qu'il est le plus savoureux.