

PÂQUES

CARRE D'AGNEAU EN CROÛTE DE NOIX, ESTRAGON ET PECORINO

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 1 carré d'agneau de 12 côtes
- 60g de pecorino râpé
- 40g de noix
- 20g de sésame grillé
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 3 cuillères à soupe d'estragon ciselé
- 2 œufs
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Griller le sésame à sec quelques minutes dans une poêle.

Concasser grossièrement les noix.

Dans un récipient, mélanger les noix, le sésame, le pecorino râpé, la chapelure, l'estragon ciselé, le sel et le poivre. Préchauffer le four à 230°.

Battre l'œuf en omelette et en badigeonner le carré d'agneau à l'aide d'un pinceau. Enrober ensuite le carré d'agneau avec la panure de noix.

Enfourner le carré d'agneau durant 20 minutes. Tourner le plat dans le four à mi-cuisson.

A la sortie du four, l'envelopper dans du papier d'aluminium et le laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes