

Agneau

Carré d'agneau de lait des pyrénées



50 min 10 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

622

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carré d'agneau

1 Carré(s) d'agneau

Ingrédients pour la garniture

1 kg Pomme(s) de terre

2 Gousse(s) d'ail

1 branche(s) Thym

2 c. à soupe Graisse de canard

1 Sel

1 Poivre

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Laver et peler les pommes de terre. Préparer un grand saladier rempli d'eau.
- 2 Couper les pommes de terre en gros cubes, les réserver dans le saladier d'eau.

Étape 2

Cuisson du carré d'agneau

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
- 2 Assaisonner le carré d'agneau de sel et de poivre.
- 3 Faire chauffer une grande poêle sur feu vif, ajouter la graisse de canard.
- 4 Poser le carré d'agneau dans la poêle côté peau. Le faire dorer jusqu'à ce que la peau devienne croustillante.
- 5 Puis ajouter l'ail et le thym. Arroser le carré d'agneau avec la graisse de canard. Continuer la cuisson pendant deux minutes.
- 6 Au bout de deux minutes, ajouter les pommes de terre et enfourner la poêle pendant environ 15 minutes selon la taille du carré.
- 7 Au bout de 15 minutes, retirer le carré du four et le

réserver sur un plat. Le recouvrir de papier aluminium pour le garder au chaud.

- 8 Continuer la cuisson des pommes de terre en les arrosant régulièrement, pendant environ 10 à 15 minutes.
- 9 4 minutes avant la fin, réchauffer le carré d'agneau avec les pommes de terre. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Puis sortir la poêle du four.

Étape 3

Dressage

- 1 Découper le carré d'agneau et le servir avec les pommes de terre. Déguster sans attendre.