



PÂQUES

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

Ingrédients (pour 6 pots)

- 1 carré d'agneau de 12 côtes
- 60 g de pecorino râpé
- 40 g de noix
- 20 g de sésame grillé
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 3 cuillères à soupe d'estragon ciselé
- 2 oeufs
- 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'oeuf 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.