



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.