

CARRÉ D'AGNEAU DU QUERCY EN CROÛTE DE ROCAMADOUR

préparation
20 minutes

cuisson
25 minutes

pour 4 personnes

4 Rocamadour
crémeux

1 carré d'agneau
fermier du Quercy
Label Rouge/IGP
avec 8 côtelettes

80 g de beurre

80 g de chapelure

400 g de pousses
d'épinard

sel

poivre

herbes de
Provence

huile d'olive

Recette :
Jeanne Pointu,
Julien Pierrel,
Nathanaël Piètre
du Lycée des Métiers
de l'Hôtellerie et du
Tourisme d'Occitanie
de Toulouse

Désosser le carré d'agneau fermier du Quercy, le colorer quelques minutes à la poêle. Saler, poivrer et napper le carré d'huile d'olive. Continuer la cuisson du carré au four, pendant une dizaine de minute à 200°C.

Pour la croûte, fouetter le beurre pour qu'il devienne comme de la pommade, y ajouter la chapelure, les herbes et les Rocamadour en dés. Etaler cette pâte sur le carré d'agneau, le remettre au four en mode grill quelques minutes pour colorer.

Dresser sur une assiette deux côtelettes découpées par personne.

Il peut être accompagné d'une salade de pousses d'épinards et d'un demi Rocamadour frais.

Vin du Sud-Ouest conseillé : Madiran AOP