

VIANDE SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

AGNEAU FERMIER DU QUERCY



ICI

ON NE TRANSIGE PAS

AVEC LA QUALITÉ



DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOUCHER !

#jesuisqualivore  
WWW.QUALIVORES.FR



PROJET FINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

# AGNEAU FERMIER DU QUERCY

Dans le département du Lot et sur les Causses du Quercy en particulier, l'élevage ovin est la seule production qui maintient une activité économique, luttant ainsi contre la désertification rurale. Les 230 exploitations d'Agneau Fermier du Quercy font de cet excellent produit un citoyen exemplaire, grâce au pâturage des 118 000 brebis de races rustiques, adaptées aux dures conditions de production herbagère de cette région aride. Cet agneau sous la mère se démarque par sa viande claire et savoureuse, de qualité supérieure, garantie par le Label Rouge obtenu en 1990 et par une Indication Géographique Protégée depuis 1996.



## CARRÉ D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY PANÉ À L'AIL DES OURS

Recette réalisée par : **Xavier MENOT**



PRÉPARATION

15 MIN



CUISSON

20 MIN



4 PERS.

### INGRÉDIENTS

- Carrés d'Agneau Fermier du Quercy
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 g de chapelure
- 60 g d'ail des ours « ail sauvage » de mars à avril
- 50 g de parmesan râpé
- 80 g de beurre
- Sel

### PRÉPARATION

1. Poivrez et salez la viande pour lui donner de la couleur. Saisissez les carrés d'agneau dans une poêle sur le feu vif et déposez-les dans un plat allant au four.
2. Mixez l'ail des ours, la chapelure, le parmesan et le beurre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Étalez le mélange de façon régulière 1/2 cm d'épaisseur et mettez-le au congélateur 5 min.
3. Sortez le mélange du congélateur et déposez-le sur le carré d'agneau. Mettez au four 20 min à 200°C. Laissez reposer avant de découper.
4. Découpez les carrés côte par côte et répartissez-les sur une assiette. Posez sur les côtés de la sauce et des herbes.



Découvrez toutes nos recettes  
sur [www.qualivores.fr](http://www.qualivores.fr)

