



Accueil » Recettes de cuisine » Viandes » Agneau et mouton

Carré d'agneau persillé



Pour : 4 personnes Auteur : [Chef Philippe](#)
 Durée : 1 heure
 Difficulté : 5
 notes
[3 commentaires](#)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 carré d'agneau de 1 kg environ
- 50 g de pain rassi
- 60 g de pignons de pins
- 10 gousses d'ail
- persil frisé
- romarin frais
- thym
- 30 g de beurre
- sel
- [piment d'Espelette](#)

Matériel utilisé :

- [Feuille de boucher 24 cm](#)

Phases techniques pour Carré d'agneau persillé :



1 Pour réaliser cette recette de **carré d'agneau persillé**, commencer par préparer tous les ingrédients.



2 Placer les morceaux de pain rassis dans la cuve du mixer.

3 Mixer finement...



4 ...pour obtenir de la chapelure. Réserver de côté.





5 Rassembler dans le bol du mixer les feuilles d'une demi-botte de persil frisé, les feuilles de 2 ou 3 branches de romarin frais et les brindilles de thym de 2 ou 3 branches.



6 Ajouter les gousses d'ail, pour lesquelles vous aurez pris soin de retirer les germes.



7 Mixer finement.



8 Ajouter les pignons de pins et mixer à nouveau.



9 Verser cette mixture dans la chapelure.



10 Mélanger l'ensemble du bout des doigts.



11 Ajouter le beurre préalablement ramolli...



12 ...afin de former une pâte maléable assez compacte.



13 Désosser le carré d'agneau. A l'aide d'une feuille de boucher ou d'un gros couteau de cuisine, retirer la colonne vertébrale qui relie toutes les côtes entre elles. Cette manipulation est nécessaire afin de libérer les côtes et de permettre un tranchage aisé après cuisson.



14 Fariner le carré d'agneau...



15 ...et le dorer à l'œuf battu. Assaisonner de sel fin et de piment d'Espelette.



16 Couvrir la totalité du carré d'agneau de persillade.



17 Placer le carré sur une plaque à rôti...



18 ...et l'arroser d'un filet d'huile d'olive. Disposer tout autour quelques gousses d'ail non épluchées.



19 Enfourner à four préchauffé, 210°C...



20 ...pendant 40 minutes environ.



21 La température **à cœur** doit-être de 55-60°C. L'usage d'une sonde électronique est nécessaire pour maîtriser une cuisson idéale (saignante). Au terme de la cuisson, envelopper le carré d'agneau dans une

