

Accueil » Recettes de cuisine » Viandes » Agneau et mouton

Carré d'agneau persillé



Pour : 4 personnes Auteur : <u>Chef</u>
Durée : 1 heure <u>Philippe</u>

Difficulté : 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

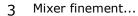
Phases techniques pour Carré d'agneau persillé :



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



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

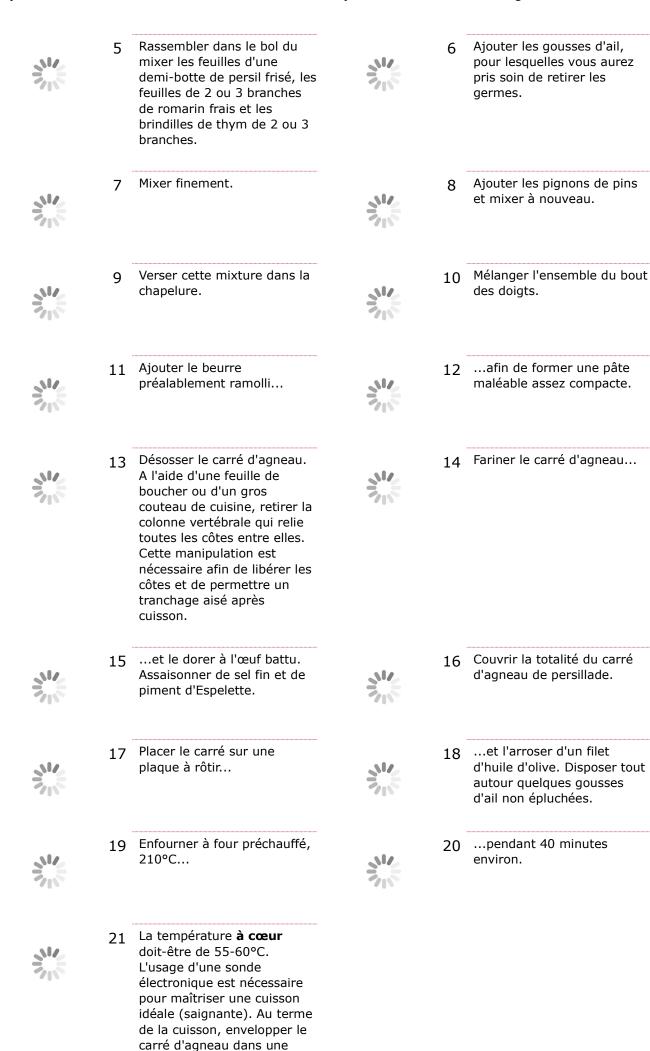




311/

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

1 of 3



2 of 3 28/10/2016 10:30

3 of 3