

## *Carrés d'agneau en persillade*

Pour 4 a 6 personnes

- 1 tranche de pain de mie
- 5 branche de persil
- 4 gousses d'ail rose
- 2cuilères a soupe d'huile d'olive
- 1 carrés d'agneau de 8 cotes –pour 4 personnes

Ou

- 2 carrés d'agneau de 6 cotes –pour 6 personnes
- 3cuillères a soupe de moutarde
- 1 cuillère a café d'herbes de Provence
- sel poivre

Cuisson 25 min

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th 6). Toastez le pain de mie. Effeuiliez, lavez puis séchez le persil. Epluchez les gousses d'ail. Mixez le pain de mie avec le persil et l'ail dans un robot.

Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle. Salez et poivrez les carres d'agneau. Puis saisissez les dans l'huile chaude. Laissez les colorer quelques minutes, puis mettez les dans un grand plat allant au four (réservez l'huile de cuisson). Enfournes les pour 10 bonnes minutes de cuisson.

Pendant ce temps, Fouettez la moutarde avec 1 cuillère a soupe d'eau chaude et les herbes de Provence.

Sortez les carres du four et badigeonnez les entièrement de moutarde .parsemés les d'une bonne couche de persillade, puis arrosez les avec l'huile d'olive de cuisson mis de cote.

Enfournes de nouveau pour 12 min de cuisson à 170°C (th 5-6). A la sortie du four, laissez les carres d'agneau tiédir et reposer pendant 5 ou6 min ?puis tranchez les en plusieurs côtes. Dégustez les accompagnées d un gratin de pomme de terre ou d'haricot vert.