

À vos papilles

Un met typiquement français



Château Cantenac Saint-Emilion grand cru

Pouvant être dégustée sous de nombreuses formes, la viande tendre et fraîche de l'agneau en fait un mets d'exception et festif aux racines typiquement françaises.

Nous vous proposons, ci-contre, le traditionnel carré d'agneau; sa réputation n'a d'égal que sa saveur, qui n'est plus à faire. Laissez ainsi les effluves parfumées imprégner vos sens, le tout accompagné d'un riche nectar vermeil du Sud-Ouest de l'Hexagone.

Robe de teinte rubis de bonne intensité. Nez fin d'où émanent de subtiles notes végétales et épicées. S'y retrouvent aussi des parfums de noyau de cerise. Faites la découverte de ce rouge démontrant une agréable fraîcheur et muni de tannins étoffés. Le tout est également agrémenté par des saveurs de moka et d'épices douces. Révélant une texture ample, il perdure dans une longue finale.

Source : SAQ, 30 octobre 2012. Accessible au : <http://www.saq.com/>



Carré d'agneau aux herbes en croûte

Ingrédients

- 1 carré d'agneau de 800 g environ
- 120 g de chapelure
- 1 échalote
- 100 g de beurre
- 1 cl à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cl à thé (de chaque) de cerfeuil, d'estragon, de persil, de basilic et de ciboulette hachés, d'huile d'olive, de sel et de poivre
- Pour la sauce :
 - 6 gousses d'ail
 - 20 cl de vin blanc
 - 20 cl de bouillon d'agneau
 - 20 cl d'eau
 - Sel et poivre

Préparation

Sauce :

1. Porter à ébullition le vin avec l'eau, le bouillon et les gousses d'ail non épluchées. Poursuivre la cuisson

jusqu'à ce que l'ail soit tendre. Avec une louche, bien écraser l'ail pour en extraire le jus et retirer la pelure. Faire réduire la préparation de moitié. Réserver au chaud.

Carré d'agneau :

1. Mettre l'échalote hachée dans une casserole avec un peu de beurre. La faire ramollir sans la colorer. Laisser refroidir. Ajouter la chapelure, les herbes et le beurre. Saler et poivrer.
2. Faire revenir l'agneau dans l'huile d'olive. Le mettre sur une plaque allant au four. Couvrir toute la surface de la viande avec la moutarde. Recouvrir avec la chapelure et bien presser. Cuire au four à 350 °F pendant environ 15 minutes. Laisser reposer.

Donne 4 portions.

Recette inspirée du site : www.750g.com