

**CARRE D'AGNEAU AU THYM ET CREME D'AIL**



Ingrédients :pour 4 personnes

1 carré d'agneau 12 cotes  
3 gousses d'ail  
2 branches de thym frais  
15 cl d'huile de tournesol  
25 cl de crème fleurette  
sel et poivre.

**Recette :**

Demander à votre boucher de détalonner votre carré d'agneau.  
Quadriller la peau du carré à l'aide d'un couteau et le faire revenir côté peau (juste un peu coloré).  
Mettre de côté le tout.  
Blanchir 3 fois de file les gousses d'ail.  
Les déchemiser.  
Faire chauffer la crème fleurette assaisonnée et y incorporer les gousses d'ail blanchies. Mixer.  
Faire réduire jusqu'à obtention d'une crème. Réserver.  
Mettre le carré d'agneau dans une cocotte avec le thym et l'huile et le laisser cuire 15 min à couvert.  
Pour couper le carré, suivre les os.  
Arroser de la crème d'ail.

**Bon Appétit**

