

RECETTE CUISINE des GONES

CARRÉ D'AGNEAU A LA CRÈME DE THYM

6 Personnes

Ingrédients :

- 1 carré d'agneau paré d'1,3kg environ
- 35 cl de lait
- 75 gr de thym frais
- 3 jaunes d'œuf
- 200gr de beurre
- sel, poivre

Recette:

- *préchauffez le four à 220°*
- *Faites bouillir le lait puis, hors du feu, y faire infuser le thym 15 mn.*
- *Ôtez le thym, puis faites réduire légèrement le mélange.*
- *Faites fondre 50 gr de beurre et beurrez le carré d'agneau à l'aide d'un pinceau.*
- *Mettez la viande au four pendant 35 mn environ.*
- *Pendant ce temps, ajoutez les trois jaunes d'œuf dans le lait au thym, remettre le mélange à feu doux et mélangez le tout pour faire épaissir la sauce.*
- *Baissez le feu et ajoutez le reste de beurre par petites quantités.*
- *Tout en fouettant.*
- *Salés, poivrez et réservez la crème de thym hors du feu, dans un bain-marie chaud.*
- *Servez le carré d'agneau découpé avec la sauce à part.*

Recette 2010

Bon Appétit

