



COLLECTION AUTOMNE/HIVER 2018

Par Xavier Menot, restaurant *Beau Site* à Rocamadour

## CARRÉ D'AGNEAU DU QUERCY, PANÉ À L'AIL DES OURS

(pour 6 personnes)

### INGRÉDIENTS

- 2 carrés d'agneau du Quercy, *manchonnés* et *dégraissés* par votre boucher
- Sel, poivre
- 5 càs d'huile d'olive
- 100 gr de chapelure
- 60 gr d'ail des ours « ail sauvage »
- 50 gr de parmesan râpé
- 80 gr de beurre

### DÉROULÉ

- Préchauffer le four à 200°C.
- Assaisonner le carré d'agneau et colorer sur toutes les faces dans une poêle bien chaude.
- Retirer l'agneau grillé et le placer sur une plaque de cuisson.
- Mettre l'ail des ours, la chapelure, le parmesan et le beurre dans le mixeur.
- Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Étaler le mélange sur un demi-centimètre d'épaisseur.
- Réserver au congélateur 5 minutes afin de tailler un rectangle pour recouvrir le carré d'agneau.
- Cuire au four pendant 20 minutes.
- Laisser reposer avant de découper.



PROJET COFINANCÉ PAR LE FOND EUROPÉEN RURAL POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL, L'EUROPE AGRI-COÛTE DANS LES ZONES RURALES

Découvrez la recette en vidéo !



[www.agneau-quercy.com/videos.php](http://www.agneau-quercy.com/videos.php)