

# Carré d'agneau, croûte de parmesan et citron

*La cuisson de ce plat dégage une odeur absolument envoûtante de parmesan et de citron. De quoi mettre l'eau à la bouche dès le pas de la porte.*

## ACCOMPAGNEMENT

- Salade de fenouil et endive caramélisés
- 2 tranches minces de prosciutto
- Quelques copeaux de parmesan

## INGRÉDIENT 2 PERSONNES

- 1 carré d'agneau du Québec\* de 6 côtes paré
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 noisette de beurre
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 4 c. à soupe de chapelure nature
- 4 c. à soupe de parmesan fraîchement râpé
- Zeste de 2 citrons
- 4 c. à soupe de persil haché
- Sel et poivre du moulin

\* ou de la Nouvelle-Zélande, qui produit une viande au goût plus prononcé.

## ÉTAPES

Préchauffez le four à 220 °C (425 °F).

Retirez une couche de gras sur la viande. Salez et poivrez généreusement la chair.

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre dans une cuillerée d'huile et faites saisir uniformément la viande à feu vif. Retirez la pièce de viande et badigeonnez-la de moutarde de Dijon.

Dans un bol, mélangez la chapelure, le parmesan, le zeste, le persil et du poivre. Enrobez le carré de cette préparation en pressant légèrement pour mieux la faire adhérer.

Remettez le carré dans la poêle et enfournez 5 minutes (au besoin, couvrir la poignée de papier d'aluminium pour l'empêcher de brûler).



Fermez le couvercle et poursuivez la cuisson du poulet, 10 minutes, en le retournant régulièrement.

## SERVIR

Disposez le poulet dans chaque assiette avec le citron grillé et une bonne salade.

Recette tirée de SAISIS - S'enflammer pour le barbecue de Louis-François Marcotte ; photo de Christian Tremblay ; Flammarion Québec.