



## **Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, jus court**

### Ingrédients pour 4 personnes

- 2 carrés d'agneau de 6 côtes
- 150 gr de parmesan
- 3 gousses d'ail
- 100 gr de chapelure
- 200 gr de beurre pommade 1/2 sel
- Beurre clarifié ou huile
- 1 bouquet de thym frais
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de romarin frais
- 20 cl de fond brun de volaille
- Sel
- Poivre

### La préparation

1. Enlevez une partie bonne de l'excédent de graisse qui se trouve sur le dessus du carré puis assaisonnez généreusement de sel et poivre, sans oublier les os ;
2. Faites rissoler l'ail éclaté dans de l'huile ou du beurre clarifié et faites-y croûter la viande sur les deux faces en commençant par le côté graisse. Aromatisez de quelques brins de romarin et de thym. Arrosez de jus régulièrement ;
3. Pour la croûte, mixez la chapelure, le parmesan, le persil et le beurre

pommade ;

4. Étalez ce mélange dans un plat en l'aplatissant bien pour évacuer l'air. Réservez au frais ;
5. Une fois l'agneau bien croûté, déposez-le dans un plat allant au four et arrosez-le de son jus de cuisson. Entourez les os des côtes avec du papier aluminium pour ne pas qu'ils noircissent à la cuisson, puis étalez la croûte d'herbes sur la viande, toujours côté gras ;
6. Placez-la au four, à couvert, 30 minutes à 180°. Après les 30 minutes, sortez-la du four et laissez-la reposer 30 minutes. Récupérez et réservez l'ail et le jus de cuisson ;
7. Mettez le four sur position « gril » ;
8. Réchauffez le fond brun. Passez le jus de cuisson au chinois au-dessus du fond brun écrasez les gousses d'ail restées dans le chinois ;
9. Repassez l'agneau au four pour que la croûte d'herbe soit croquante.

#### Le dressage

1. Déposez la viande sur une planche, découpez-la le long des côtes et enlevez les papiers alu ;
2. Garnissez avec quelques herbes fraîches et des gousses d'ail de cuisson. Servez avec le fond brun à part.

**Bon appétit**