

La recette du carré d'agneau en croûte d'herbes par Nicolas Brousse :

Ingrédients :

- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet d'estragon
- 1 bouquet de cerfeuil
- 60 gr de poudre d'amande
- 60 gr beurre
- 60 gr de chapelure
- sel
- poivre

Déroulé :

Hacher toutes les herbes, les incorporer au reste des ingrédients et en faire une pâte. Enduire le carré, et placer celui-ci au four à 210 °C pendant 15 à 18 minutes.

