

Carré d'agneau gratiné au Saint-Nectaire fermier, bouquetière de petits légumes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|------------|
| 25584 | Carré d'agneau à la française 400/600 g | 5 Pièce |
| 58632 | Saint-Nectaire fermier au lait cru AOP 28% MG 400 g env. L'Affineur du Chef | 150 Gramme |
| | Petits légumes | - |

Etapas de préparation

- 1 Après décongélation préalable du carré d'agneau 24 à 48h avant utilisation, mettre la viande à égoutter avant cuisson. Cuire de façon traditionnelle, sans sel, marquer dans une sauteuse à la poêle légèrement chemisée chaude jusqu'à coloration
- 2 En sortie de four, poivrer. Déposer une tranche de Saint-Nectaire fermier affiné sur le carré
- 3 Servir avec des petits légumes déglacés après cuisson, en bouquetière

L'astuce du chef

Gratiner un fromage sur une pièce de viande est une opération délicate. Nous vous conseillons d'ajouter le Saint-Nectaire à mi-cuisson de l'agneau pour obtenir un fromage croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid