

## CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'OLIVE

Boucherie Charcuterie Seuve  
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat  
Tél : 05 56 08 74 07



### INGRÉDIENTS

- 1 carré d'agneau (4 côtes)
- 1 botte de carottes fanes
- 4 à 6 mini-poireaux fanes
- 1 bouquet d'oignons fanes
- 60 g de pois gourmands
- 60 g de haricots verts
- 1 artichaut poivrade
- 60 g de chapelure
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 2 gousses d'ail
- 5 à 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Persil plat
- Romarin



4 personnes



40 minutes



30 minutes

### PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 200°.
- Sortez la viande à l'avance pour qu'elle soit à température ambiante.
- Saisissez le carré d'agneau sur les 2 faces, poivrez, salez.
- Réservez dans un plat allant au four.
- Nettoyez les légumes fanes, faites les cuire séparément, puis réservez.

### FINITION

- Hachez les olives noires ainsi que l'ail et le persil plat dans un mixeur.
- Mélangez la chapelure avec les ingrédients hachés et incorporez de l'huile d'olive pour constituer la pâte.
- Étalez ce mélange sur le carré.
- Enfournerez 20 min.

### *L'astuce du boucher*

Une fois le carré d'agneau en croûte d'olives cuit, éteignez le four. Couvrez le plat de papier pour laisser reposer la viande. Elle en sera meilleure à la dégustation.