



## *Carré d'agneau en croûte d'amandes*

### **Recette pour: 4 personnes**

2		carrés d'agneau
		Sel et poivre du moulin
1	cs	d'huile d'olive
100	g	d'amandes entières
4		tranches de pain de mie
1		branche de thym
100	g	de beurre

Sécher les carrés d'agneau, les assaisonner de sel et de poivre puis les faire colorer dans l'huile d'olive chaude. Placer la viande sur la grille de cuisson puis enfourner pendant 8 minutes à 160 °C. Placer sur la grille de l'Hold-o-mat et maintenir au chaud, à 80-95 °C, pendant 20 à 30 minutes (le cœur de la pièce de viande doit atteindre 58 °C). Torréfier les amandes à la poêle. Retirer la croûte du pain de mie puis passer à la moulinette avec la moitié du thym. Travailler le beurre à température ambiante pour qu'il devienne pommade, puis mélanger aux amandes. Disposer la viande sur un plat, recouvrir du mélange beurre/amandes de manière uniforme et passer sous la salamandre. Laisser reposer 5 minutes avant de découper. Astuce: Servir avec des endives braisées ou des lentilles.