

Un vin rouge du Québec et ...

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU SEL ÉPICÉ

Ingrédients

2 carrés d'agneau du Québec
60 ml. de beurre demi-sel
30 ml. de sel de mer
30 ml. de romarin haché finement
5 ml. de piment d'Espelette moulu
2 branches de basilic
Huile d'olive
Poivre

Mélanger le sel de mer, le romarin et le piment d'Espelette. Assaisonner le carré d'agneau et poivrer

Chauffer une poêle avec l'huile d'olive et le beurre. Poêler jusqu'à ce qu'il soit bien doré

Cuire ensuite l'agneau au four 10 minutes à 375 ° F (180° C) sur les branches de basilic

Retirer du four et laisser reposer. Trancher la viande entre les côtes.

Accompagné d'un risotto de champignons sauvages et poivrons rouges grillés et haricots verts