



Classique - carré d'agneau

Ingrédients

Pour un carré de huit côtes parées
PORTIONS: 2 - 3 personnes

Pour chaque carré de côtes:

2 ct de romarin frais haché
1 ct de thym frais haché
2 gousses d'ail, hachées
Sel et poivre
2 cs d'huile d'olive

Préparation

Frottez votre carré d'agneau au complet avec le mélange de romarin, le thym, l'ail et ensuite ajouter le poivre noir fraîchement moulu.

Retirer le carré du réfrigérateur une à deux heures avant la cuisson pour apporter à température ambiante afin de permettre une cuisson uniforme.

Préchauffer le four à 205 ° C – 400 ° F et placer la grille du four au centre du four.

Faire des coupures peu profondes vives dans la graisse de l'agneau, espacées d'environ un pouce d'intervalle.

Ajouter le sel et le poivre sur la totalité du carré et placez le carré d'agneau avec l'os vers le bas qui signifie le côté gras vers le haut, sur la plaque de cuisson.

Envelopper les côtes exposées dans du papier d'aluminium afin qu'ils ne brûlent pas.

Rôtir à 205 ° C - 400 ° F pendant 7 minutes, puis baisser la chaleur à 150 ° C - 300 ° F.

Cuire pendant 7 à 15 minutes ou plus selon la taille du carré d'agneau ou le nombre de carrés que vous cuisinez.

Utilisez un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse de la viande pour mesurer 52 ° C - 125 ° F pour préférence saignante ou 58 ° C - 135 ° F pour les mi-saignante.

Retirer du four, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

Couper les côtelettes d'agneau en tranchant entre les os et servir deux ou trois côtelettes par personne.



Classic Rack of Lamb

Ingredients

'Frenched' lamb rib rack eight ribs
SERVES: 2 – 3 people

For each rib rack:

2 tsp chopped fresh rosemary
1 tsp chopped fresh thyme
2 cloves garlic, minced
Salt and pepper
2 tbsp olive oil

Preparation

Rub entire rib rack with mixture of rosemary, thyme, garlic and add freshly ground black pepper.

Remove lamb rack from refrigerator one to two hours before cooking to bring to room temp to allow even cooking.

Preheat oven to 205°C - 400°F with the oven rack in the middle of the oven.

Score with sharp shallow cuts through the fat of the lamb, spacing about an inch apart.

Grind salt and pepper over the entire rack and place the lamb rack bone side down meaning fat side up on the pan. Wrap the exposed ribs in foil so that they don't burn.

Roast at 205°C - 400°F for 7 minutes, then lower the heat to 150°C - 300°F.

Cook for another 7 to 15 minutes or longer depending on the size of the lamb rack or the number of racks you are cooking.

Use a meat thermometer inserted into the thickest part of the meat to measure 52°C - 125°F for rare preference or 58°C - 135°F for medium rare.

Remove from oven, cover with foil and let rest for 5 to 10 minutes.

Cut lamb chops away from the rack by slicing between the bones and serve two or three lamb chops per person.



Chef *Gilles*

PrivateChefServices.ca