

# *Carré d'agneau rôti au miel de thym et ail en chemise*

Portions **4-6**

Difficulté **Moyen**

Temps de cuisson **Moins de 30 minutes**



## **INGRÉDIENTS**

---

**2 carrés d'agneau de 6 côtes** chacun environ

**2 càs de miel de thym**

**2 branches de thym frais**

**1 càc de moutarde au chablis** et  
brisure de truffe « MAILLE»

**12 gousses d'ail en chemise**

**Huile d'olive**

**Fleur de sel & poivre**



## **PRÉPARATION**

---

Faire revenir les carrés d'agneau dans une cocotte avec 2 càs d'huile d'olive.

Puis ajouter le miel avec 1/2 verre d'eau.

Lorsque le mélange miel/eau frémit, faire dorer le carrés tout en les arrosant.

Ajouter les gousses d'ail, le thym, la fleur de sel et la moutarde au chablis et brisures de truffe « MAILLE».

Poivrer, baisser à feu doux et couvrir la cocotte. Laisser cuire pendant 20 min et servir aussitôt.

Dresser les assiettes avec 3 côtes premières par personnes, les gousses d'ail confites et arroser d'un filet de sauce.