

Carré d'agneau en cuisson douce



Ingédients

1 carré d'agneau préparé (Le manchonné et le détalonné)

Romarin ou thym

Sel, poivre

Sortir la viande du réfrigérateur $\frac{3}{4}$ d'heure avant

Préchauffer le four à 80° (vérifier la température de votre four avec une sonde)

Y placer le plat de cuisson si possible en inox vide (bon conducteur de la chaleur)

Assaisonner la viande, sel, poivre

Saisir dans une poêle le carré sur toutes ses faces, surtout la partie grasse

Puis poser le carré d'agneau dans le plat chaud avec quelques brins de romarin ou de thym

Enfourner 1 heure 20

Si votre four est entre 85/90° une heure de cuisson sera suffisante.