



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0

Téléphone : 450-288-0446

Sophie Gascon  
Propriétaire

## Carré de chevreau au thym frais

### INGRÉDIENTS

1 carré de chevreau de 7 ou 8 côtes

1 tranche de pain légèrement sec

1 gousse d'ail frais

1 c. à thé de thym frais

1 c. à thé de persil frais, haché

Cresson en quantité suffisante

Moutarde de Dijon en quantité suffisante

Jus de chèvre au thym frais en quantité suffisante\*

### PRÉPARATION

Chauffer l'huile dans une poêle allant au four.

Saisir le carré de chevreau dans l'huile de tous les côtés et mettre au four à 400°F pendant 10 minutes pour obtenir une cuisson médium saignante.

Passer au robot culinaire le pain, l'ail, le thym et le persil afin d'obtenir une chapelure. Réserver. Retirer le carré de chevreau du four, badigeonner de moutarde et couvrir généreusement de chapelure.

Passer sous la salamandre (ou gril du four) pour colorer pendant 1 à 2 minutes.

Retirer du four et laisser reposer le carré 10 à 15 minutes avant de le trancher.

Couper le carré sur du cresson et servir avec des courgettes et carottes.

\*Note : le bouillon de chevreau s'obtient de la même façon que vous faites votre bouillon de volaille. Une fois la cuisson terminée, passer le bouillon à la passoire fine, ajouter 3 branches de thym frais et le réduire. Jeter le thym, passer le jus et lier avec 50 g de beurre sans sel.

**Plus de suggestions de recettes :**

<http://www.flopine.com/>