

Carré d'Agneau persillé au Brie de Melun (recette du chef Hisayuki Takeuchi)

Pour 4 personnes

Difficulté : moyen

Ingrédients :

4 côtes de carré d'Agneau pré-salé
100 g de Brie de Meaux ou Brie de Melun
10 g de persil haché
un peu de jus de Soja

Préparation :

Faites sauter le carré de tous les cotés dans une poêle.

Dans un bol, coupez des morceaux de Brie de Meaux ou Brie de Melun et mélangez avec le persil haché.

Mettez la poêle au four avec la partie grasse qui touche le fond de la poêle.
Enfournez environ un quart d'heure. Retirez et jetez la graisse du carré d'Agneau et retournez le.

Nappez de Brie persillé
Incisez la couenne, remettez au four pendant 5 minutes.
Retirez et laissez 10 minutes tel que dans la poêle.

Coupez en 4 et dressez.

Versez le jus de Soja

