



CARRÉS D'AGNEAU À LA MOUTARDE & AU POIVRE DE KAMPOT ROUGE

Portions : 4 | Préparation : 30 min. | Cuisson : 30 min. | Marinage : 3 – 12 h.

- 4 carrés d'agneau de quatre côtes chacun
- Fond de veau
- 15 ml (1 c. à soupe) de grains de poivre de Kampot rouge concassés grossièrement au mortier
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Meaux ou à l'ancienne
- Brandy ou porto blanc
- 30 ml (2 c. à soupe) de fromage à la crème

1. Vous pouvez nettoyer les os des carrés d'agneau et les recouvrir d'un morceau de papier d'aluminium pour une plus belle présentation.
2. Enrober entièrement les carrés d'agneau de la **garniture sèche*** à la moutarde et au poivre de Kampot rouge avec vos mains. Bien presser sur la chair pour que la garniture y adhère. Réserver les carrés d'agneau 3 – 12 heures au réfrigérateur, sans couvrir.
3. Sortir les carrés d'agneau du réfrigérateur 1 heure avant de les cuire. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Mettre les carrés d'agneau dans une rôtissoire et la déposer sur l'étagère central du four. Cuire l'agneau environ 18 – 20 minutes pour une cuisson à point-saignante ou jusqu'à ce que la température au centre atteigne 60 °C (140 °F).
4. Retirer l'agneau du four, puis le réserver 5 minutes recouvert lâchement d'une feuille de papier d'aluminium.
5. Transférer les carrés sur une planche à découper, puis les réserver.
6. Déglacer la rôtissoire avec un peu de brandy ou de porto, puis porter à ébullition. Incorporer 250 ml (1 tasse) de fond de veau, puis laisser réduire du tiers.
7. Ajouter le poivre de Kampot rouge, la moutarde et le fromage à la crème. Éteindre le feu et mélanger.
8. Trancher les carrés d'agneau entre les côtes, puis les répartir dans quatre grandes assiettes sur un fond de sauce au poivre de Kampot rouge. Servir immédiatement avec des quartiers de pommes de terre et des asperges étuvées.

* Garniture sèche à la moutarde et au poivre de Kampot rouge

- 10 ml (2 c. à thé) de romarin sec (en tiges)
- 30 ml (2 c. à soupe) de gros sel de mer
- 30 ml (2 c. à s.) de grains de poivre de Kampot rouge
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de moutarde
- 10 ml (2 c. à thé) de granules d'ail
- 10 ml (2 c. à thé) de graines d'aneth

Mettre tous les ingrédients dans un mortier, puis les écraser grossièrement avec un pilon. Utiliser cette garniture pour aromatiser vos pièces de viande avant de les griller. Elle est idéale pour aromatiser le gibier, le sanglier, l'agneau et le canard.