



## **Carré d'agneau en croûte de pistaches et romarin, carottes couleurs et panais**

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 1 carré d'agneau pour 4 personnes
- 180 g de pistaches décortiquées
- 1 belle branche de romarin
- 100 g de panure de pain
- 100 g de beurre
- Fleur de sel
- Poivre

### *Accompagnements*

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive Terra di Olio
- 400 g de carottes colorées
- 250 g de panais
- 1 gousse d'ail

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Dans un mixeur, mettre les pistaches avec le romarin, le beurre et la panure. Ajouter un peu de fleur de sel et de poivre et mixer jusqu'à l'obtention d'une belle pâte.
3. Retirer la peau du carré d'agneau (appelée parchemin) puis déposer le carré d'agneau dans un plat allant au four.

Étaler la pâte de pistache sur le côté extérieur du carré d'agneau puis enfourner à 180° chaleur tournante pendant environ 25 minutes.

4. Éplucher les carottes et les panais puis les couper en biseau, ou les laisser entières pour les plus petites carottes. Hacher l'ail.
5. Dans une grande poêle, mettre l'huile d'olive à chauffer sur feu moyen. Ajouter l'ail haché, les carottes colorées ainsi que le panais.
6. Faire dorer 5 minutes sur feu moyen puis couvrir la poêle et poursuivre la cuisson 15 minutes en remuant de temps en temps.
7. Servir le carré d'agneau accompagné des carottes et des panais.