

CARRÉ DE COCHONNET AU FOUR (4 pers.)

Plat / Facile / Assez cher

Prép. : 5 mn / Cuisson : 20-25 mn

2 carrés de cochonnet de 6 côtelettes chacun

1 branche de romarin ou thym frais - 30 g de beurre

6 gousses d'ail - 2 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Badigeonnez les carrés avec l'huile d'olive, parsemez-les de romarin émietté (ou de thym), salez, poivrez au moulin. • Placez les carrés debout (os sur le dessus) dans un plat à four, entourez-les des gousses d'ail avec leur peau, versez un peu d'huile par-dessus et mettez le plat au four. Laissez cuire pendant 15 mn, déposez une noix de beurre sur chaque carré et poursuivez la cuisson 5 à 10 mn en arrosant avec le jus de cuisson. • A la sortie du four, écrasez la chair d'une ou deux gousses d'ail confit dans le jus de cuisson et servez aussitôt avec les autres gousses d'ail en chemise.

à table + Vous pouvez accompagner les carrés avec des haricots verts à la menthe et des pommes de terre grenaille cuites à la vapeur.

Pour accompagner le cochonnet du Larzac, servez un Crozes-Hermitage Les Amandiers, Domaine du Murinais de Luc Tardy.

➔ Où trouve-t-on le Cochonnet du Larzac ?

• A la boucherie d'Yves-Marie Le Bourdonnec, Le Couteau d'Argent, 4, Rue Maurice Bokanowski, 92600 Asnières-sur-Seine, tél. 01 47 93 86 37.

• Ou à la source, par téléphone (04 67 96 31 12) ou sur terres-libres.fr et earterreslibres@mcom.fr

Nicolas Brahic expédie les carcasses entières (12 à 20 kg), pour 16,75 €/kilo. Abattage le vendredi, livraison le mardi avant 13 h dans toute la France.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



*Œufs
et Grands Blancs :
vous allez craquer !*

Les arômes délicats des Vins d'Alsace
subliment les préparations à base d'œufs :
omelettes, flans de légumes, soufflés...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Alsace
Les Grands
Blancs

VinsAlsace.com