Filet d'agneau en croute d'herbes

Ingrédients:pour 8 pers
2 filets d'agneaux de 600g chacun
4 gousses d'ail
du persil plat
du basilic
1 citron
de la chapelure (environ 100g)
40g de parmesan rapé de l'huile d'olive
sel poivre.

Hachez l'ail, le basilic, le persil, au robot (toujours par petits a coups)
Raper le zeste de citron melanger le tous
Ajoutez la chapelure et le parmesan
Mettez l'huile d'olive sur les filet d'agneaux, mettez les au four thermostat 8 pendant 15 min (préchauffer avant)
Sortez les filets du four, salez, poivrez et ajoutez le mélange chapelure persil basilic zeste de citron ail parmesan
Repassez au four pendant 5 min

Accompagnez soit de pomme de terre cuite au sel soit de haricots blancs.
Un saumur de 3 a 4 ans fera très bien l'affaire.
Et surtout n'oubliez jamais que la cuisine c'est un petit peu de beurre et beaucoup d'amour.

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mercredi 14 avril 2004
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/4350-filet-agneau-en-croute-herbes.html