# Carré d'agneau à la moutarde de Dijon et romarin, pommes de terre farcies au lard et fromage brie

**Recette pour 4 personnes**

**Description**

Carré d'agneau de lait du Québec, saisie au barbecue puis recouvert d'une croûte à la moutarde maille et romarin, servie avec une pomme de terre farcie au lard fumé et au brie fondant.

**L'astuce du chef**

Les temps de cuisson peuvent varier selon la taille de votre BBQ et la taille des pommes de terres.

**Ingrédients**

Carré d'agneau croûte d'hérbes

- 4 Unité(s) Carré d'agneau (2 côtes)
- 150 Ml Moutarde de dijon
- 160 Gr Chapelure
- 2 Branche(s) Romarin
- 100 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 25 Ml Lait
- 5 Gr Fleur de sel

- Sel et poivre
- Beurre

Pomme de terre farcie

- 4 Unité(s) Pommes de terre russet
- 4 Tranche(s) Bacon
- 180 Gr Fromage brie
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 60 Gr Beurre

- Sel et poivre
- Beurre

**Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **425 F°**

Mise place

Émincez les oignons verts Effeuillez puis hachez le romarin Tranchez le fromage brie en 12 tranches Lavez les pommes de terres puis piquez les à quelques endroits avec une fourchette. Cuire le bacon au BBQ jusqu’à qu'il soit doré et croustillant puis hachez le grossièrement.

Carré d'agneau en croûte d'hérbes

Assaisonnez les carré d'agneau avec la fleure de sel, puis faite les saisir à chaleur directe 2 minutes de chaque coté, puis laissez les reposer sur une grille Dans un bol battre les œufs avec la moutarde et le lait Mélanger le romarin haché avec la chapelure et du poivre Panez les carré d'agneau déjà saisie en les passant dans la farine, puis l'appareil d’œufs puis la chapelure. Cuisez les carré d'agneau panné au BBQ à chaleur indirecte environ 12 minutes.

Pomme de terre farcie

Enveloppez les pommes de terres individuellement avec une noix de beurre dans de l'aluminium, puis cuisez les environ 1 heure dans le BBQ, ou jusqu’à qu'elle soit tendre. Une fois cuite, déposez chaque pomme de terre sur une planche à couper puis faite y une incision en forme de V, de manière à avoir une cavité à farcir. Dans chaque pomme de terre, déposez 3 tranches de fromage, une cuillerée de Bacon et des oignons verts, remettre au BBQ environ 5 minutes pour réchauffé le tout et fondre le fromage.

## Bon appétit!