



## CARRÉ DE CÔTES D'AGNEAU EN CROUTE D'AIL ET TAGLIATELLES

Le carré d'agneau est un plat classique et raffiné, parfait pour un repas élégant ou familial.

- **L'agneau est sélectionné par Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les Pâtes** sont réalisées par **Stéphane des Pâtes Fraîches**.

### LES INGRÉDIENTS



**Carré de côtes d'agneau en croûte d'ail**

3 côtes par personne



**Tagliatelles**

150g



**Emmental**

50g

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Sel / poivre**

à convenance

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 240°

#### ÉTAPE 2

Cuisson des pâtes: Dans de l'eau bouillante et salée faire cuire les pâtes al dente (instructions de cuisson sur le paquet)

#### ÉTAPE 3

Dans un plat allant au four disposez les carrés de côte et enfournez 15 minutes.

#### ÉTAPE 4

A la sortie du four réservez sous un papier aluminium pendant 10 minutes.

#### ÉTAPE 5

Servir le carré d'agneau avec les tagliatelles parsemées d'emmental.