Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyen **Temps de préparation : 20 minutes** **Temps de cuisson : 20 minutes**



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 croute d'ail
3 côtes par personne



Tagliatelles
150g



Emmental
50g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel / poivre
à convencance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 240°

ÉTAPE 2

Cuisson des pates: Dans de l'eau bouillante et salée faire cuire les pates 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.