



Agneau au Four et à la crème de thym

Ingrédients (pour 4 personnes)

8 côtes d'agneau en carré
350ml de lait
8 branches de thym frais
3 jaunes d'œuf
120g de beurre salé
1càs de Maïzena
sel, poivre

Préchauffer votre four à 210°.

Porter le lait à ébullition. Hors du feu, ajouter le thym passé sous l'eau et laisser infuser pendant environ 15 minutes.

Faire fondre 20g de beurre et badigeonner le carré grâce à un pinceau. Saler, poivrer.

Le déposer dans un plat et le mettre au four pendant 35 minutes.

Pendant ce temps, enlever le thym du lait. Réserver 2càs de lait dans un bol. Ajouter la maïzena dans le bol et mélanger.

Faire chauffer le reste de lait tout doucement, sur feu doux. Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter le tout, énergiquement.

Ajouter le reste de beurre coupé en cubes et mélanger jusqu'à ce que le beurre fonde.

Ajouter ensuite le mélange lait + maïzena et mélanger jusqu'à ce que la sauce épaisse.

Saler, poivrer.

Servir aussitôt avec la viande.