



© Fanny Jorda-Iniguez

Chevreaux au Parmesan et aux Herbes

Assaisonner et cuire la viande 30 minutes dans un four à 150°C.

Mixer ensemble parmesan, chapelure, persil et ciboulette.

Badigeonner la viande avec l'œuf battu.

Rouler dans la chapelure et parsemer de noisettes de beurre.

Gratiner au four à 200°C pendant 5 minutes.

Servir avec un jus de citron ou une sauce hollandaise.

Temps : 1 h

Difficulté : moyenne

Pour 6 personnes

800 g d'Épaule de chevreaux

100 g de Parmesan

50 g de Chapelure (biscotte)

50 g de Beurre

1 bouquet de Persil

1 bouquet de Ciboulette

1 Œuf

Sel, Poivre