

Recipe of october 2022 / Recette du mois d'octobre 2022

By/par Craig Penlington

Rack of lamb grilled on the barbecue then cooked in the embers (2 person)

An easy dish to prepare outdoors

1 rack of lamb

Garlic

Salt and pepper

Rosemary and thyme

Olive oil

Melaleuca leaf or greaseproof paper and aluminium foil

Method and cooking

1. Season the lamb with salt, pepper and olive oil
 2. Sear quickly on the barbecue or over high heat on both sides
 3. Then wrap the rack in greaseproof paper with the thyme, rosemary thyme, rosemary and raw garlic and then with aluminium foil (two layers).
 4. Place the rack in the embers for 8 minutes on each side.
 5. Serve with potatoes also cooked in the fire, sour cream and with and crispy bacon.
-

Carré d'agneau grillé au barbecue puis cuit dans la braise (2 personnes)

Un plat facile à préparer en plein air

1 rack d'agneau

Ail

Sel et poivre

Romarin et thym

Huile d'olive

Feuille de melaleuca ou papier sulfurisé et alu

Préparation et cuisson

1. Assaisonner l'agneau avec sel, poivre et huile d'olive Saisir rapidement au barbecue ou feu vif des deux côtés
2. Puis emballer le rack dans le papier sulfurisé avec le thym, romarin et l'ail cru puis avec le papier alu (deux couches).
3. Poser le rack dans les braises/8 minutes de chaque côté.
4. Servir avec des pommes-de-terre aussi cuites dans le feu, crème acidulée et lard croustillant.