

Couronne d'Agneau au Romarin, Cuisson au Four

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------|
| - COURONNE(S) D'AGNEAU | 5-6 côtes |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - ROMARIN | 4-5 branches |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 4-5 |
| - FICELLE ALIMENTAIRE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pour la beauté, mais pas obligatoire, écartez les côtes et ficelez-les pour former une couronne.
- Arrosez d'huile puis répartissez une partie du romarin. Salez et poivrez.
- Ecrasez les gousses d'ail en chemise à l'aide du plat d'un couteau. Ajoutez-les dans le plat de cuisson.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Enfourez 12-15 minutes puis baissez-le à 200°C et poursuivez la cuisson encore 12-15 minutes. Eteignez alors le four en laissant le plat à l'intérieur et laissez reposer 8-10 minutes.
- Découpez alors les côtes et servez sans attendre avec le jus de cuisson et les gousses d'ail confites.

