

## *Couronne d'Agneau en Croûte d'Herbes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### **Ingrédients:**

- COURONNE(S) D'AGNEAU	8-10 côtes
- BEURRE	2 noix
- SAUGE	1 poignée
- PERSIL	1 c à soupe
- CERFEUIL	1/4 c à soupe
- THYM	un peu
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Préparez la croûte d'herbes en mixant le beurre avec les herbes, l'ail, sel et poivre. Vous devez obtenir une boule de pâte.
- Etalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau.
- Placez cette croûte au congélateur pour 30 minutes.
- Entre temps, salez et poivrez la couronne d'agneau.
- Faites-la colorer dans du beurre chaud sur toutes les faces pendant une dizaine de minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Placez la couronne dans un plat allant au four, arrosez d'un peu de beurre de cuisson et laissez refroidir pendant 15 minutes.
- Après ce temps, sortez la croûte d'herbes du congélateur puis détachez-la délicatement des feuilles de papier sulfurisé. Déposez-les sur la viande afin de recouvrir l'entièreté de la couronne.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes.
- A la sortie du four laissez reposer la viande 5 minutes puis coupez en tronçons et déposez sur les assiettes. Arrosez de jus de cuisson.

