



couronne d'agneau au romarin et à l'ail



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

huile d'olive
2 1/2 carré d'agneau
sel et poivre
10 brins de romarin
3 gousses d'ail (non pelées, légèrement écrasées)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle.
- 2.** Salez et poivrez généreusement les couronnes d'agneau et poêlez-les pendant 2 minutes. Retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.
- 3.** Placez les couronnes d'agneau sur une lèchefrite avec le romarin et l'ail. Enfouissez pour 10 minutes supplémentaires dans un four préchauffé à 200 °C. Laissez reposer la viande pendant 5 minutes avant de la couper.