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. Enfournez pour 10 minutes supplémentaires dans un four préchauffé à 200 °C. Laissez reposer la viande pendant 5 minutes avant de la couper.**