

## Carré d'agneau rôti, sauce à la menthe



## Carré d'agneau rôti, sauce à la menthe

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

2 carrés d'agneau de 6 côtes chacun  
1,5 kg de petits pois frais  
1 coeur de laitue  
100 g de lardons  
200 g de petits oignons blancs  
1 gros bouquet de menthe fraîche  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre  
2 cuillères à soupe de miel  
jus de 1 citron  
80 g de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile  
sel  
poivre

### Préparation

Ecossez les petits pois. Nettoyez le cœur de laitue et coupez-le en quatre. Pré-chauffez le four à 180°C (240°F). Posez les carrés d'agneau dans un plat à four et emballez le bout de chaque côte dans de l'aluminium.

Dans un bol, mélangez le miel avec le jus de citron, l'huile, du sel et du poivre. Etalez cette préparation sur la viande. disposez la moitié de la menthe autour avec 10 cl d'eau et enfournez pour 25 min, en arrosant régulièrement la viande avec son jus.

Dans le même temps, faites revenir sans colorer, dans une cocotte, les oignons pelés et les lardons avec la moitié du beurre. Ajoutez les petits pois et 15 cl d'eau. Salez, poivez, sucez et mélangez. Couvrez et laissez mijoter 20 min. Ajoutez alors la laitue et poursuivez la cuisson à couvert 10 min puis ajoutez le reste de beurre.

Sortez les carrés du four, -disposez-les sur un plat de service chaud, couvrez d'aluminium et laissez reposer 7 à 8 min. Déglacez puis filtrez la sauce de cuisson, ajoutez le reste de menthe et mélangez. Servez les carrés avec les petits pois et la sauce à la menthe en saucière.

### Le bon accord vin

un premières-côtes-de-blaye

Notes personnelles