

Carré d'agneau à l'ail rose de Lautrec

Pour 6 personnes

1 carré d'agneau de 800 g

4 cuillères à soupe d'ail rose de Lautrec écrasé

1/2 l de crème liquide allégée

2 cuillères à soupe d'herbes de Provence

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

Sel et poivre du moulin

Préchauffez le four sur position grill.

Pendant ce temps, assaisonnez le carré d'agneau en le frottant avec un mélange de sel, de poivre, d'herbes de Provence et 2 cuillerées à soupe d'ail. Disposez-le dans un plat à four.

Enfournez et laissez le carré colorer en le retournant pour qu'il soit bien doré sur toutes ses faces. Baissez le thermostat à 7 et laissez cuire 15 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème dans une petite casserole. Ajoutez la fin de l'ail et la ciboulette. Portez à ébullition 1 à 2 minutes.

Nappez de la sauce le carré d'agneau à la sortie du four. Servez sans attendre.