



Les plats principaux

Couronne d'agneau avec gratin

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 couronnes d'agneau (de 250g chacune)
4 brins de romarin
huile d'olive
poivre
sel

Pour le gratin de pommes de terre

1 kilogramme de pomme de terre
1/2 litre lait entier
1/2 litre crème
1 gousse d'ail (finement coupée)
fromage (râpée)
beurre
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez la couronne d'agneau en deux sur la longueur et à l'aide d'une fourchette introduisez une petite branche de romarin dans la viande. Salez et poivrez la viande. Chauffez un peu d'huile dans une poêle et cuisez la viande bien rosée. Retirez la viande de la poêle et laissez-la reposer 10 minutes dans un plat chaud sous une feuille d'aluminium.

Pour le gratin préchauffez le four à 180°. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches. Versez le lait et la crème dans un plat, épicez avec poivre, sel et noix de muscade et portez à ébullition. Ajoutez ensuite l'ail. Graissez un plat à four, placez-y les tranches de pomme de terre en les faisant se chevaucher, épicez chaque couche. Avec poivre, sel et noix de muscade et appuyez un peu. Versez le mélange de lait sur les pommes de terre jusque juste en-dessous des pommes de terre.

Mettez le plat environ 40 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Après 25 minutes dans le four, répandez dessus le fromage râpé.

Coupez le gratin en portions que vous servez avec les couronnes d'agneau.

