



Les plats principaux

## **Couronne d'agneau avec asperges vertes et quartiers de pomme de terre**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 couronnes d'agneau (100 g /personne)  
1 cuillère à café de poivre (grains roses)  
600 grammes de pommes de terre (fermes)  
700 grammes d'asperges vertes  
1 cuillère à café poudre de paprika  
500 millilitres de bouillon de légumes  
1 cuillère à soupe d'épices italiennes  
3 brins romarin  
4 anchois (filets)  
2 gousses d'ail  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Détachez les feuilles des branches de romarin. Mixez finement les filets d'anchois avec 4 cs d'huile d'olive, l'ail, le romarin et le poivre en grains. Salez et poivrez. Déposez dans le mélange les couronnes d'agneau, couvrez-les et laissez reposer 1 heure à température ambiante.

Coupez les pommes de terre en quartiers. Cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Préchauffez le four à 180°C. Égouttez les pommes de terre et laissez-les sécher sur le feu. Versez les quartiers dans un plat à four, aspergez d'huile d'olive et assaisonnez avec poudre de paprika, poivre et sel. Enfournez 20 minutes.

Mettez les couronnes d'agneau dans un plat à four et enfournez ensemble 25 minutes. Après la cuisson laissez reposer 10 minutes sous une feuille d'aluminium.

Épluchez les asperges et cuisez-les dans le bouillon de légumes. Séchez-les puis tamponnez-les avec un peu d'huile d'olive. Grillez les asperges dans une poêle à griller et épicez-les avec les fines herbes italiennes.

Coupez les couronnes le long des côtes et servez avec les asperges et les quartiers de pommes de terre.

### **Ustensiles de cuisine**

Mixeur

Four  
Poêle à griller

