

RIBS D'AGNEAU AUX ÉPICES





RIBS D'AGNEAU AUX FPICES

(3 10 min 45 min



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de poitrine d'agneau avec os (coupée en morceaux individuels)
- 1 c. à soupe de mélange d'épices cinq parfums
- 1 c. à café de poivre concassé
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de fleur de sel

FTAPFS

- Disposer les morceaux de poitrine d'agneau sur une plague allant au four. Mélanger le sel avec les épices et le poivre concassé, saupoudrer sur la viande et mélanger pour bien imprégner la chair des épices. Ajouter le miel et l'huile d'olive, mélanger.
- Préchauffer le four à 180°C. Mettre la plaque au four et laisser cuire pendant 25 minutes. Retourner les morceaux et laisser cuire encore 20 minutes à 200°C.

ASTUCE : Servir les ribs d'agneau avec une salade d'herbes préparée en émincant persil, menthe, coriandre et radis et assaisonnée d'une vinaigrette.