

**Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU**



**CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU VIN ROUGE  
ET AUX CRANBERRIES**



# CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU VIN ROUGE ET AUX CRANBERRIES



30 min



40 min

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 carré de côtes d'agneau
- 200 g de cranberries
- 400 ml de vin rouge
- 70 g de beurre
- 1 c. à soupe de miel
- 4 échalotes
- 4 tiges de romarin frais
- 1 kg de panais
- 1 oignon et 1 feuille de laurier
- 200 ml de lait
- Sel et poivre du moulin
- 1 c. à soupe de baies roses

## ÉTAPES

- Préchauffer le four à 220°C. Déposer 20 g de beurre dans une poêle et colorer le carré d'agneau, à feu vif, pendant 3 minutes.
- Déposer ensuite dans un plat le carré, badigeonner de miel, saler et poivrer. Ajouter au plat 30 g de beurre en morceaux, les tiges de romarin, le vin, les cranberries et les échalotes coupées en 2. Enfourner pour 25 minutes de cuisson.
- Éplucher et couper en morceaux les panais et l'oignon. Faire cuire le tout avec la feuille de laurier pendant 30 minutes dans une grande casserole d'eau salée.
- Récupérer et enrouler la viande pendant 10 minutes dans du papier aluminium. Verser la sauce du plat dans une casserole et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Égoutter et écraser les panais et l'oignon au presse-purée avec 30 g de beurre et le lait. Saler, poivrer et servir avec le carré d'agneau et la sauce aux cranberries. Parsemer de baies roses au moment de servir.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

