

# Arrosto di agnello

Carré d'agneau

## Plat

Calories par portion : 290 Kcal  
Temps de préparation : 10 mn  
+ 60 mn de cuisson

## Ingrédients

pour 4 personnes :

- 1 carré d'agneau désossé d'environ 1 kg
- ½ verre d'huile d'olive vierge extra Carapelli
- 100g de bacon, en fines tranches
- Ail, sauge, romarin, vin blanc

## Préparation :

- 1 Nettoyer délicatement et sécher le carré d'agneau. Faites des incisions dans la viande et y glisser quelques gousses d'ail et du romarin. Assaisonner le carré avec du sel et du poivre. Faire chauffer le four à 180°C.
- 2 Enrouler les tranches de bacon autour du carré d'agneau et les maintenir à l'aide d'une ficelle de cuisine (comme un rôti). Placer la viande dans un plat allant au four, avec les feuilles de romarin, l'huile d'olive et deux gousses d'ail. Enfourner le plat pendant environ 60 minutes en l'arrosant régulièrement de quelques cuillères de vin. Retirer du four quand le rôti est bien doré.

## Astuce :

Accompagner d'une sauce aux herbes pour une version plus sophistiquée.

Crédit : © LUXURY GROUP CORPORATE SRI

