

# Carré d'agneau, chutney au citron



Tél. : 27 72 44



Pour 4 personnes

 10 minutes

 50 minutes > Facile

## INGRÉDIENTS

2 carrés d'agneau  
(soit 4 côtes/carré)  
2 citrons bio non traités  
50 g de sucre en poudre  
40 g de beurre salé  
2 yaourts grecs  
1 petite cuillère à café de cumin  
en grains écrasés  
1 cuillère à soupe de menthe ciselée  
Huile d'olive  
Fleur de sel - poivre

- 1 - Préchauffer le four à 200°C.
- 2 - Préparer le chutney : prélever les peaux des citrons avec un économe en essayant de ne pas trop prendre de peau blanche. Les faire blanchir une première fois dans de l'eau. Changer l'eau et remettre les peaux de citron cette fois-ci avec 20 g de sucre. Les faire cuire pendant 10 minutes. Enlever la peau blanche autour du citron et ne garder que la pulpe. Dans une petite casserole, faire cuire la pulpe avec le reste du sucre pendant 5 minutes. Ajouter les peaux du citron et le beurre. Mélanger bien et quand le beurre est fondu, mixer le tout. Vous obtenez une crème acidulée avec une pointe de sel que vous mettez de côté.
- 3 - Dans un plat métallique allant au four avec du romarin et un peu d'huile d'olive,

précuire pendant 5 minutes avant de rajouter les carrés d'agneau enduits d'huile d'olive. Les poser sur l'os.

4 - Baisser le four à 180°C et faire cuire les carrés pendant 15 minutes. Couper le four, couvrir l'agneau et les pommes de terre avec un papier d'aluminium et laisser la porte un peu ouverte pendant 10 minutes.

5 - Préparer la sauce au yaourt : mélanger le yaourt avec le cumin, la menthe, saler et poivrer.

6 - Servir l'agneau avec les pommes de terre, une petite quenelle de chutney et la sauce au yaourt.

