



8 personnes



5 minutes



45 minutes

## Demi-agneau au four

1- Préchauffez le four à 180°C. Mélangez l'huile d'olive, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Avec ce liquide, massez l'agneau et déposez-le sur la plaque du four.

2- Enfournez pour 45min à 1 heure de cuisson (suivant si vous l'aimez plus ou moins cuit), juste 5min avant la fin de cuisson, saupoudrez l'agneau avec les jeunes pousses ciselées. Laissez reposer la viande 15min dans le four éteint et entrouvert.

- 1/2 avant d'agneau (2kg)
- 2 CS d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 2 brins de jeunes pousses d'oignon