

## **Le carré d'agneau rôti au jus de carvi du Mont Cenis**

4 personnes

Faites préparer un carré d'agneau par votre boucher (3 côtes par personne). Faites prédécouper le long de la colonne vertébrale afin que la découpe soit plus aisée. Mettre à cuire à four chaud (200°) durant 45 minutes en ayant manchonné au préalable les manches des côtes avec du papier aluminium.

Sortez le carré, réservez le en le couvrant. Dégraissez le plat de cuisson, déglacez avec un peu de vin blanc, ajoutez le carvi, portez à ébullition et laissez infuser pendant que vous découper le carré.

Montez le jus avec 50 grammes de beurre et servez en ayant nappé l'assiette.