

## Carré d'agneau sicilien

### Pour 4 personne(s)

Un carré d'agneau de 8 côtes (1kg env.)  
300 g de champignons de Paris frais  
16 oignons grelots  
1 citron  
30 g de beurre  
4 gousses d'ail  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre,  
un brin de romarin frais (si possible)

Nettoyer les champignons, les couper en lamelles épaisses et les citronner.

Peler les oignons.

Préchauffer le four très chaud, thermostat 8 (240 °).

Peler les gousses d'ail. Couper en 7 lamelles. Entailler le carré d'agneau avec un couteau pointu (3/4 cm) et glisser une lamelle d'ail dans la fente entre chaque côte (milieu).

Badigeonner la viande avec l'huile d'olive, puis enfourner 18 minutes.

Saler et poivrer. Continuer la cuisson encore 7 minutes.

Pendant ce temps, dans une sauteuse faire dorer les oignons avec le beurre et une pincée de sel.

Saupoudrer d'1 c. à café rase de sucre et d'1 c. à soupe d'eau pour les glacer.

Ajouter les champignons. Saler, poivrer et faire mijoter 10 minutes à couvert.

Sur un plat de service préchauffé disposer le carré d'agneau au centre, placer dessus le brin de romarin, l'entourer de légumes.

Déglacer le plat du four avec 2 c. à soupe d'eau chaude et en arroser le carré.