

## **Agneau de lait à la romaine**

***Pour 6 personnes:***

***2 kg d'épaule d'agneau de lait***

***6 gousses d'ail***

***6 filets d'anchois***

***15 cl de vinaigre***

***2 brins de romarin***

***7 cl d'huile d'olive***

***5 c à soupe de farine***

***3 citrons non traités***

***sel, poivre***

Epluchez l'ail. Hachez-le ainsi que les filets d'anchois. Pilez le tout dans un mortier.

Ajoutez le vinaigre. Mélangez.

Détaillez la viande en cubes de 3 cm. Salez, poivrez les morceaux de viande avant de les passer dans la farine.

Faites revenir le romarin dans une cocotte avec l'huile d'olive. Otez-le.

Remplacez-le par la viande, qui doit dorer de tous côtés sur feu vif.

Baissez le feu, ajoutez le mélange ail-anchois. Couvrez. Laissez cuire 25 minutes.

Retournez les morceaux de viande de temps en temps.

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Coupez les citrons non traités en quartiers dans le sens de la longueur.

Posez la viande dans un plat de service chaud, entourée des quartiers de citron.

Servez immédiatement.