

Rôti d'Agneau au Chili

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Personnes : 4

Ingrédients :

- 450g de rôti d'agneau
- ¼ de bol de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail, pilées
- 1 cuil. à café de cumin en poudre, 1 cuil. à café de cannelle
- ¼ de bol de fromage râpé
- ¼ de cuil. à café de poivre moulu, ¼ de cuil. à café de chili en poudre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger dans un bol le concentré de tomate, la poudre de chili, le poivre, le cumin et la cannelle. En napper tout le rôti. Saupoudrer de fromage râpé. Dans un plat à four, le faire rôtir 35 minutes, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit et doré. Le retirer et le couvrir 10 minutes, avant de le couper en tranches. Servir avec de la purée de haricots rouges ou d'autres légumes.

Suggestion :

Cette recette d'agneau aux épices se déguste aussi en plat froid, accompagné d'une salade verte et de tortillas chaudes.