



Cuisine Un mini-rôti d'agneau en 30 minutes : la recette express pour Pâques



© Cuisine Actuelle Un mini-rôti d'agneau en 30 minutes : la recette express pour Pâques Avec cette recette express d'agneau, épatez vos invités lors de repas de Pâques sans passer la matinée en cuisine.

Vidéo : <https://pressfrom.info/fr/lifestyle/cuisine-et-vins/-940756-un-mini-roti-d-agneau-en-30-minutes-la-recette-express-pour-paques.html>

Pâques est déjà là et vous n'avez toujours pas de menu ? Pas de panique, avec cette recette d'agneau , façon rôti, prête en **30 minutes chrono** ! Ne vous reste plus qu'à trouver un accompagnement, comme des petites pommes de terre grenailles , très pratiques, car on ne les épluche pas, ou une poêlée de légumes primeurs qu'on laisse dorer en quelques minutes. Et pour le dessert, on laisse nos chères têtes blondes préparer des mignardises en chocolat , trop faciles et super ludiques. Ou on s'aventure à surprendre tout le monde avec un tiramisu aux Oreo .



[Visualiser l'article](#)

Diaporama 20 photos : <https://pressfrom.info/fr/lifestyle/cuisine-et-vins/-940756-un-mini-roti-d-agneau-en-30-minutes-la-recette-express-pour-paques.html>

Rotation automatique active

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de rôti d'agneau (150 g par personne)

6 pruneaux dénoyautés

1/2 oignon

2 pommes

sel et poivre

La recette :

Pour commencer, préparez votre rôti en le ficelant bien si votre boucher ne l'a pas déjà fait. Avec le manche d'une cuillère en bois, creusez le centre du rôti de quelques trous pour y glisser les pruneaux. Enfoncez vos pruneaux dans le rôti, répartissez-les pour qu'il y en ait tout du long.

Saupoudrez de sel et poivre puis enfournez pour 15 minutes à 180° C.

Pendant ce temps-là, émincez votre demi-oignon blanc, pelez vos pommes et coupez-les en quartiers.

Sortez le rôti du four et disposez autour de lui vos oignons et pommes. Enfournez à nouveau pour 15 minutes à 180° C. Et voilà, votre rôti d'agneau est prêt à être dégusté. Vous pouvez l'accompagner d'une sauce un peu sucrée à base de pruneaux par exemple et de miel.

Merci à [l'Agneau St George](#) pour cette belle vidéo.