

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



RIBS D'AGNEAU AUX ÉPICES

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



TAJINE D'ÉPAULE D'AGNEAU
AU CITRON CONFIT

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

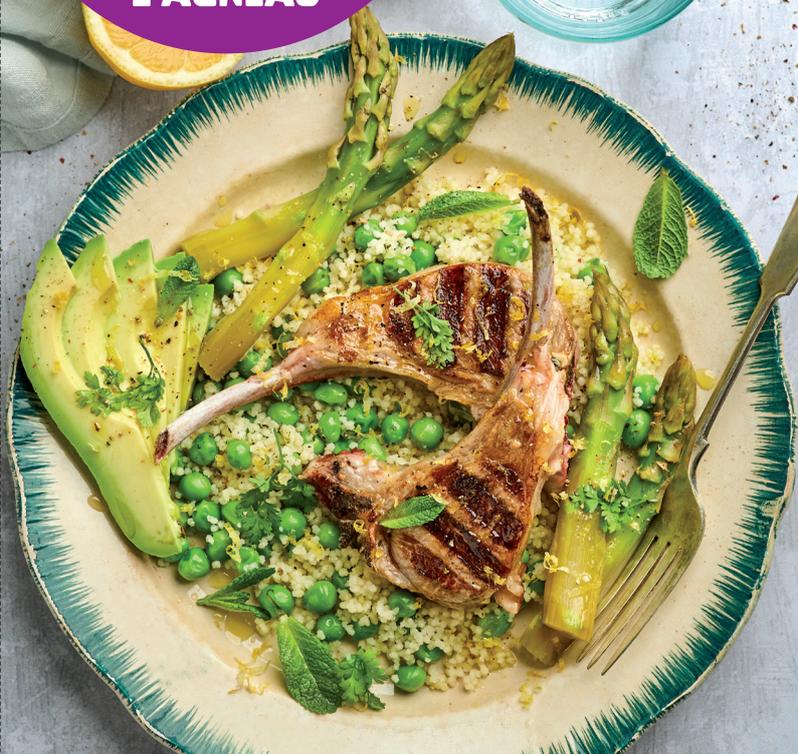
Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



RISOTTO D'ORZO,
CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES AU PAPRIKA

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



CÔTES D'AGNEAU AU CITRON,
ET AUX ASPERGES

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



TAJINE D'ÉPAULE D'AGNEAU AU CITRON CONFIT

🕒 25 min 🍷 2 h 25

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 750 g d'épaule d'agneau désossée
- 4 oignons rouges
- 1 gousse d'ail
- 150 g d'olives violettes
- 2 citrons confits
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de quatre épices
- 1 c. à soupe de miel
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 ml. de bouillon de volaille
- 1 petit bouquet de coriandre
- 400 g de boulgour
- 2 poignées d'amandes effilées
- 2 poignées de raisins secs
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Dans une cocotte, faire revenir 1 oignon rouge avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter et faire dorer les morceaux d'épaule d'agneau.
- Ajouter l'ail haché, les épices, le miel, les citrons confits coupés en deux et le bouillon de volaille bien chaud. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h45. Ajouter les olives et poursuivre la cuisson de 15 minutes.
- Pour le chutney, faire revenir 3 oignons rouges émincés dans une poêle avec 1 filet d'huile d'olive. Ajouter le sucre, le vinaigre, saler, poivrer et laisser cuire 15 minutes à feu doux. Laisser refroidir.
- Au moment de servir, parsemer le tajine de coriandre ciselée et décorer de rondelles de citron confit. Accompagner de chutney d'oignons rouges, de boulgour parsemé de raisins secs et d'amandes effilées et torréfiées.

www.jadorelagneau.fr

Credits photos : Juliette Lalain / Delphine Constantini



RIBS D'AGNEAU AUX ÉPICES

🕒 10 min 🍷 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de poitrine d'agneau avec os (coupée en morceaux individuels)
- 1 c. à soupe de mélange d'épices cinq parfums
- 1 c. à café de poivre concassé
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de fleur de sel

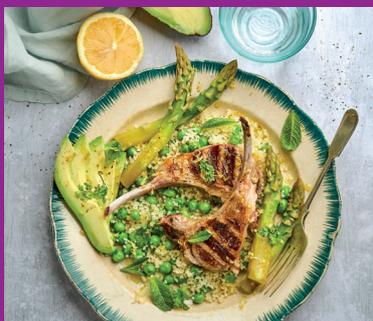
ÉTAPES

- Disposer les morceaux de poitrine d'agneau sur une plaque allant au four. Mélanger le sel avec les épices et le poivre concassé, saupoudrer sur la viande et mélanger pour bien imprégner la chair des épices. Ajouter le miel et l'huile d'olive, mélanger.
- Préchauffer le four à 180°C. Mettre la plaque au four et laisser cuire pendant 25 minutes. Retourner les morceaux et laisser cuire encore 20 minutes à 200°C.

ASTUCE : Servir les ribs d'agneau avec une salade d'herbes préparée en éminçant persil, menthe, coriandre et radis et assaisonnée d'une vinaigrette.

www.jadorelagneau.fr

Credits photos : Julie Mechal / Arnelise Carcion



CÔTES D'AGNEAU AU CITRON, ET AUX ASPERGES

🕒 30 min 🍷 25 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 côtes d'agneau
- Huile d'olive
- 300 g de semoule
- 150 g de petits pois frais
- 2 avocats
- 12 asperges vertes
- 1 petit bouquet de menthe
- Quelques brins de cerfeuil
- 1 citron jaune
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Laver et éplucher légèrement les asperges puis les faire cuire 15 minutes dans une casserole d'eau salée bouillante avec les petits pois. Faire cuire la semoule comme indiqué sur le paquet. Réserver le tout au chaud.
- Assaisonner les côtes d'agneau avec du sel et du poivre. Dans une poêle chaude, cuire les côtes 3 à 4 minutes de chaque côté, à feu vif, afin de bien les saisir.
- Dans un grand saladier, mélanger la semoule et les petits pois puis ajouter de la menthe ciselée. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Verser cette préparation dans un plat, ajouter les asperges et les côtes grillées. Éplucher et couper les avocats en fines tranches et déposer dans le plat. Ajouter des zestes et du jus de citron, des feuilles de menthe fraîche ainsi que des brins de cerfeuil.

www.jadorelagneau.fr

Credits photos : Juliette Lalain / Delphine Constantini



RISOTTO D'ORZO, CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES AU PAPRIKA

🕒 30 min 🍷 35 min 🍷 2 h

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau
- 350 g d'orzo
- 700 ml de bouillon de légumes
- 2 échalotes
- 2 c. d'huile d'olive
- 2 tomates
- 150 g de pousses d'épinard
- 1 boule de mozzarella di Bufala
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de paprika
- 1,5 c. à soupe de mascarpone
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Pour la marinade, mélanger les gousses d'ail hachées, le paprika et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Badigeonner l'ensemble des côtelettes de cette préparation puis déposer dans un plat. Recouvrir de papier film et faire mariner 2 heures au frais.
- Faire revenir les échalotes émincées 10 minutes dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajouter l'orzo et faire cuire 3 minutes en mélangeant. Verser dans la sauteuse le bouillon de légumes préalablement chauffé, mélanger et couvrir. Faire cuire 10 minutes en mélangeant régulièrement.
- Couper les tomates en petits dés. Ajouter les tomates et les pousses d'épinard à la préparation. Saler, poivrer et prolonger la cuisson de 5 minutes. Enfin, ajouter le mascarpone et mélanger bien.
- Cuire les côtelettes d'agneau pendant 4 minutes de chaque côté. Servir le tout avec des morceaux de mozzarella di Bufala.

www.jadorelagneau.fr

Credits photos : Juliette Lalain / Delphine Constantini