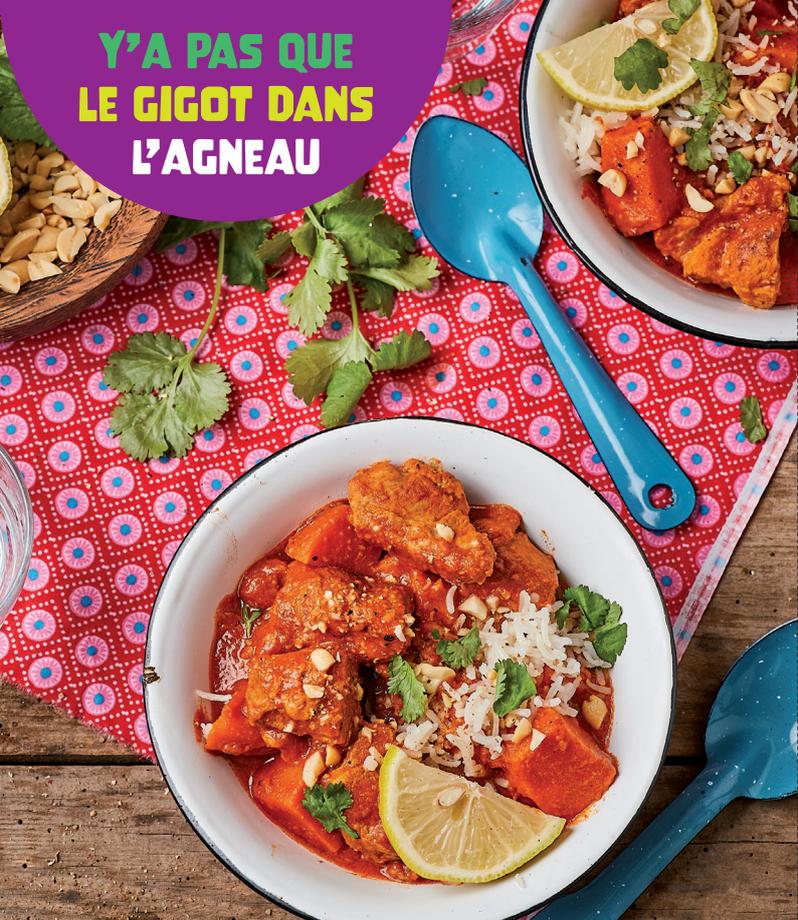


Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



MAFÉ  
D'AGNEAU

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



PAPPARDELLES  
AU RAGÙ D'AGNEAU EFFILOCHÉ

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



TARTARE ALLER/RETOUR  
DE NOIXETTE D'AGNEAU

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



TARTE TATIN AUX NAVETS,  
OIGNONS CARAMÉLISÉS, ÉMINCÉS D'AGNEAU

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION



## PAPPARDELLES AU RAGÙ D'AGNEAU EFFILOCHÉ

🕒 25 min 🕒 3 h 10

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 150 ml de vin rouge
- 1 carotte
- 250 g de tomates concassées
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 tiges de persil plat
- 30 g de parmesan
- 500 g de pappardelles
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Éplucher et émincer finement l'ail et l'oignon. Éplucher la carotte et la couper en petits dés. Faire revenir le tout dans une cocotte avec de l'huile d'olive pendant 5 minutes.
- Ajouter ensuite l'épaule d'agneau préalablement coupée en morceaux et faire dorer pendant 5 minutes supplémentaires. Déglacer au vin rouge. Mélanger puis ajouter les tomates concassées, le thym, le laurier, du sel et du poivre. Couvrir et laisser cuire au moins 3 heures à feu doux, en mélangeant régulièrement.
- Faire cuire les pappardelles comme indiqué sur le paquet puis les égoutter. Mélanger avec le ragù d'agneau préalablement effiloché et servir dans les assiettes. Ajouter de la crème, du parmesan et du persil ciselé.

[www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

Credits photos : Juliette Labathey / Delphine Constantin



## MAFÉ D'AGNEAU

🕒 30 min 🕒 1 h

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à soupe de pâte d'arachide
- 160 g de concentré de tomate
- 1 pincée de piment rouge
- 350 g de patates douces
- 1 bouillon de poule
- 1 feuille de laurier
- 1 filet d'huile de tournesol
- 1 petit bouquet de coriandre
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Couper la viande en cubes d'environ 2 cm et faire revenir le tout dans une grande cocotte avec l'huile de tournesol. Faire dorer 5 minutes à feu vif. Ajouter l'ail et l'oignon émincés.
- Faire revenir pendant 10 minutes en mélangeant régulièrement. Ajouter ensuite le concentré de tomate, 1 L d'eau, le cube de bouillon de poule et la feuille de laurier. Saler, poivrer et incorporer la pâte d'arachide. Faire cuire 20 minutes à couvert.
- Éplucher et couper les patates douces en morceaux et les ajouter dans le Mafé. Prolonger la cuisson de 20 minutes supplémentaires. Servir avec du riz basmati et de la coriandre fraîche.

[www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

Credits photos : Juliette Labathey / Delphine Constantin



## TARTE TATIN AUX NAVETS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ÉMINCÉS D'AGNEAU

🕒 25 min 🕒 1 h 15

### INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

- 400 g d'émincés d'épaule d'agneau
- 1 pâte brisée
- 2 oignons
- 80 g de beurre
- 600 g de navets
- 1 c. à soupe de miel
- 25 g de sucre en poudre
- Quelques brins de romarin
- 1 petit bouquet de thym frais
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Préchauffer le four à 210°. Éplucher et couper en deux les navets. Au fond d'une sauteuse placer les morceaux sans les superposer, couvrir d'eau, ajouter le miel, le beurre en petits morceaux et porter à ébullition. Baisser le feu et prolonger la cuisson jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.
- Saupoudrer de sucre semoule, ajouter les oignons émincés, le thym et le romarin. Mélanger et faire caraméliser.
- Disposer dans un plat à tarte préalablement beurré les navets en plaçant la face plate au fond du plat et les oignons. Disposer la pâte brisée dessus et replier les bords vers l'intérieur. Enfourner pour 30 minutes de cuisson puis laisser tiédir avant de démouler.
- Pendant ce temps, faire cuire les émincés d'agneau dans l'huile d'olive avec du thym frais. Présenter la tarte recouverte d'émincés d'agneau et de thym frais.

[www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

Credits photos : Juliette Labathey / Delphine Constantin



## TARTARE ALLER/RETOUR DE NOISETTE D'AGNEAU

🕒 30 min 🕒 2 min

### INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 200 g de noisette d'agneau
- 10 olives noires dénoyautées
- 1 c. à soupe de câpres
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'1 citron
- 2 tranches de pain noir
- Quelques brins de cerfeuil
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Couper la viande en tout petits dés et déposer la dans un saladier. Ajouter l'huile d'olive, la moitié du jus de citron. Saler, poivrer puis mélanger. Hacher finement la gousse d'ail et l'échalote puis émincer les olives. Ajouter à la préparation précédente, incorporer les câpres à la préparation et mélanger le tout délicatement.
- Diviser le tartare en deux et former 2 cercles. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et cuire les tartares 1 minute de chaque côté. Déposer-les dans 2 assiettes.
- Pour la sauce, mélanger la crème fraîche épaisse, la moutarde et le reste du jus de citron dans un bol. Saler, poivrer et ajouter quelques cuillères dans les assiettes. Déposer les tartares sur la crème.
- Faire toaster les tranches de pain noir jusqu'à ce qu'elles soient bien craquantes, casser en morceaux et disperser sur les tartares. Parsemer de feuilles de cerfeuil, ajouter un filet d'huile d'olive, quelques rondelles d'olives, des câpres et déguster.

[www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

Credits photos : Juliette Labathey / Delphine Constantin