

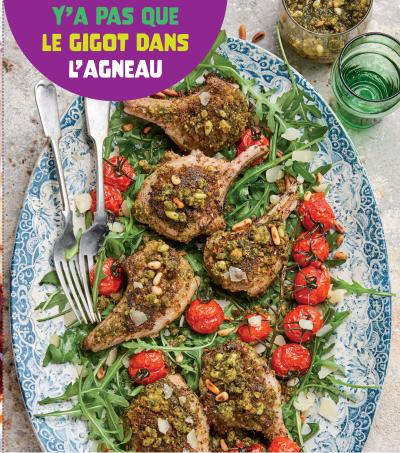
SUCETTES DE POITRINE D'AGNEAU AUX HERBES

laViande d'agneau

BROCHETTES D'ÉPAULE D'AGNEAU AU CHORIZO

laViande d'agneau DES MÉTIERS, UNE PASSION





CÔTELETTES D'AGNEAU LAQUÉES

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

CÔTES D'AGNEAU EN CROÛTE DE PESTO

laViande
d'agneau

DES MÉTIERS, UNE PASSION



BROCHETTES D'ÉPAULE D'AGNEAU **AU CHORIZO**



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 chorizo
- 1 oignon rouge
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 concombre
- 10 radis roses
- · 2 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1 feuille de laurier
- · 4 poignées de feuilles de mesclun
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- · Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Couper l'épaule d'agneau en cubes d'environ 2 cm. Retirer la peau du chorizo et le couper en rondelles. Trancher l'oignon rouge en morceaux, couche après couche. Épépiner et couper les poivrons en morceaux de 2 cm.
- Déposer le tout dans un grand récipient, arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer généreusement d'herbes de Provence. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer au moins une heure.
- Piguer l'ensemble des ingrédients, en alternance, sur des pics à brochettes préalablement humidifiés. Faire chauffer un petit peu d'huile d'olive dans une poêle et cuire les brochettes 4 minutes sur chaque face. Servir avec des feuilles de mesclun, des tagliatelles de concombre, des radis roses et assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr





SUCETTES DE POITRINE D'AGNEAU AUX HERBES

🕓 15 min 🍐 10 min

· Sel et poivre du moulin

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

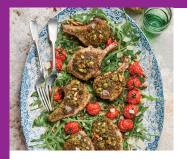
- 1 kg de roulades de poitrine 1 petit bouquet de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 4 c. à soupe d'huile d'olive

ÉTAPES

- Éplucher et hacher les gousses d'ail avec le persil et le zeste de citron. Mélanger la moitié de cette préparation avec 3 cuillerées à soupe d'huile. Saler, poivrer et
- Mélanger le reste le jus du citron et une cuillerée à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer. Mettre les roulades de poitrine d'agneau à mariner dans ce mélange pendant 30 minutes.
- Faire griller les roulades de poitrine au barbecue pendant 5 minutes de chaque côté. Servir avec la sauce au persil et des légumes grillés.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr





CÔTES D'AGNEAU EN CROÛTE

DE PESTO

🕓 30 min 🍐 15 min





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- · 8 côtes d'agneau
- 70 g de pignons de pin
- 15 feuilles de basilic 7 c. à soune d'huile d'olive
- 50 g de parmesan · 1 gousse d'ail
- 1/4 de haquette rassie
- 200 a de tomates cerises
- · 4 poignées de roquette • 100 g de copeaux de parmesan
- Vinaigre halsamique
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180°C. Déposer les tomates cerises dans un petit plat et les arroser d'huile d'olive. Saler et poivrer puis enfourner pour 20 minutes de cuisson. Faire torréfier les pignons de pin dans une poêle bien chaude pendant quelques secondes et réserver.
- Réaliser ensuite le pesto : déposer 50 q de pignons de pin, les feuilles de basilic, 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le parmesan et la gousse d'ail préalablement épluchée dans le bol d'un mixeur. Saler et poivrer puis mixer jusqu'à l'obtention d'un pesto.
- Ajouter les morceaux de baguette rassie et mixer de nouveau dans le but d'obtenir une préparation avec des morceaux. Enrober les côtes d'agneau de ce pesto et les faire cuire 5 à 6 minutes à la poêle, en les retournant à mi-cuisson.
- Déposer la roquette dans les assiettes de présentation, ajouter les tomates cerises rôties et les côtes d'agneau. Parsemer de pignons de pin et de copeaux de parmesan. Assaisonner la salade avec un filet d'huile d'olive.



COTELETTES **D'AGNEAU**

(3) 20 min 🍐 15 min



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau · 2 gousses d'ail
- · 4 c. à soupe de ketchup
- 3 c. à soupe de vinaigre de cidre
- - · 4 c. à soupe de sauce soja
- · 2 c. à soupe de miel

ÉTAPES

- Éplucher et écraser les gousses d'ail, mélanger dans un saladier avec le ketchup, la sauce soja, le vinaigre et le miel. Ajouter les côtelettes, bien les enrober du mélange et laisser mariner 30 minutes.
- Égoutter les côtelettes et les griller au barbecue ou à la poêle 3 à 5 minutes de chaque côté.
- Pendant ce temps, dans une casserole, porter à ébullition la marinade pendant 5 à 10 minutes, le temps d'obtenir une sauce sirupeuse. Badigeonner les côtelettes de sauce juste avant de servir.





