

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**BROCHETTES D'AGNEAU
SATAY**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

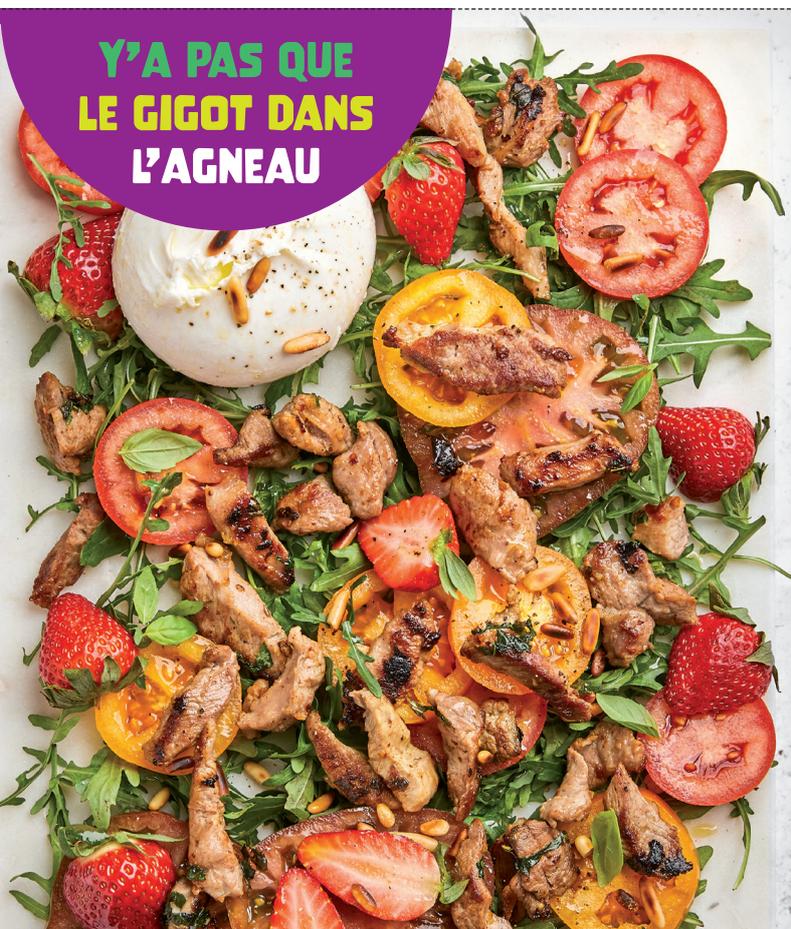
Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**BRUSCHETTA D'AGNEAU
AUX PETITS POIS**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**SALADE D'ÉMINCÉS D'AGNEAU,
BURRATA, FRAISES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**SALADE D'AGNEAU,
AUX PÊCHES RÔTIES, CHÈVRE FRAIS**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



BRUSCHETTA D'AGNEAU AUX PETITS POIS

🕒 15 min 🍏 15 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g de pavé d'agneau dans le gigot
- 4 tranches de pain de campagne
- 200 g de petits pois surgelés
- 2 oignons rouges
- 50 g de sucre
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de feuilles de menthe
- 100 g de feta
- 1 citron
- 2 c. à soupe de yaourt
- 150 ml de vinaigre de cidre
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer finement les oignons rouges. Porter à ébullition le vinaigre avec 50 ml d'eau, le sucre et une pincée de sel. Verser sur les oignons et laisser complètement refroidir.
- Porter une casserole d'eau salée à ébullition, mettre les petits pois et la gousse d'ail épluchée. Quand l'ébullition reprend, égoutter et rincer sous l'eau froide. Réserver deux cuillerées de petits pois et mixer le reste finement avec l'ail, la menthe, la moitié de la feta, le jus de citron et le yaourt. Saler et poivrer.
- Assaisonner le pavé d'agneau de sel et de poivre, puis le faire cuire dans une poêle huilée à feu vif pendant 5 à 6 minutes de chaque côté. Il doit rester rosé à cœur. Laisser reposer sur une assiette 5 minutes avant de le couper en tranches fines.
- Griller les tranches de pain, tartiner la préparation aux petits pois, ajouter les tranches de viande, des lamelles d'oignons égouttées et le reste de feta émiettée. Finir avec quelques petits pois et un filet d'huile d'olive.

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



Crédit photo : Julie Meschall / Amélie Charbon



BROCHETTES D'AGNEAU SATAY

🕒 15 min 🍏 15 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de cubes de gigot d'agneau
- 3 gousses d'ail
- 1 pouce de gingembre
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sucre roux
- 2 échalotes
- 1 petit piment
- 2 c. à soupe de sauce nuoc-mâm
- 20 cl de lait de coco
- 4 c. à soupe de beurre de cacahuètes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

ÉTAPES

- Éplucher et écraser deux gousses d'ail, râper la moitié du gingembre. Les mélanger avec la sauce soja et le sucre roux. Ajouter les cubes d'agneau et laisser mariner 30 minutes.
- Éplucher et émincer les échalotes et la gousse d'ail restante. Emincer finement le piment et hacher le reste du gingembre. Les faire revenir dans une casserole avec une cuillerée à soupe d'huile. Ajouter la sauce nuoc-mâm, le beurre de cacahuètes, le lait de coco et 15 cl d'eau. Porter à frémissement et laisser cuire 5 minutes.
- Enfiler les cubes d'agneau sur des pics à brochettes, puis les faire griller avec un peu d'huile dans une poêle bien chaude, 3 à 5 minutes de chaque côté, selon la cuisson désirée.
- Servir les brochettes avec la sauce Satay, du riz, des lamelles de concombre et des cacahuètes concassées.

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



Crédit photo : Julie Meschall / Amélie Charbon



SALADE D'AGNEAU, AUX PÊCHES RÔTIES, CHÈVRE FRAIS

🕒 20 min 🍏 18 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g d'épaule d'agneau
- 4 poignées de roquette
- 2 pêches
- 100 g de chèvre frais
- 100 g de myrtilles
- 30 g de noisettes
- 1 noix de beurre
- 5 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 6 c. à soupe d'huile de noisette + 1 filet
- 1 c. à soupe de miel
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Concasser grossièrement les noisettes puis les faire torréfier quelques minutes dans une poêle bien chaude. Réserver.
- Dénoyer et découper les pêches en quartiers. Faire rôtir les quartiers dans la même poêle avec une noix de beurre pendant 10 minutes.
- Émincer l'épaule d'agneau et faire revenir les émincés dans un filet d'huile de noisette pendant 5 minutes. Déglacer ensuite avec 2 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre, saler, poivrer.
- Déposer la roquette dans un plat. Ajouter l'agneau émincé, les quartiers de pêches rôties, des morceaux de chèvre frais, des myrtilles et des noisettes torréfiées.
- Verser le reste de vinaigre de cidre, l'huile de noisette et le miel dans un petit bol. Saler, poivrer et verser sur la salade.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



SALADE D'ÉMINCÉS D'AGNEAU, BURRATA, FRAISES

🕒 20 min 🍏 10 min 🕒 1 h

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 350 g d'épaule d'agneau
- 100 g de roquette
- 5 tomates anciennes
- 30 g de pignons de pin
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de basilic
- 1 burrata crémeuse
- 150 g de fraises
- 1 filet de crème de balsamique
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer finement l'épaule d'agneau puis déposer la viande dans un plat. Saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive. Ajouter la gousse d'ail préalablement hachée, une dizaine de feuilles de basilic ciselées et mélanger le tout. Couvrir le plat de film alimentaire et laisser mariner au moins une heure au réfrigérateur.
- Dans une poêle chaude, faire revenir les émincés d'agneau marinés pendant une dizaine de minutes en mélangeant régulièrement. Dans une seconde poêle, faire torréfier les pignons de pin pendant quelques secondes.
- Dans un grand plat, disposer la roquette, les tomates préalablement coupées en tranches, les émincés d'agneau, les fraises coupées en deux et parsemer de pignons de pin torréfiés. Enfin, couper la burrata en deux et ajouter dans le plat. Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive et de crème de balsamique. Disperser quelques feuilles de basilic et servir.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin