

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**PENNE AU RAGÙ D'ÉPAULE D'AGNEAU
À LA TOMATE ET AUX OLIVES NOIRES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**TAJINE DE SAUTÉ D'AGNEAU
AUX CITRONS ET OLIVES VERTES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

**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



TAJINE DE SAUTÉ D'AGNEAU AUX CITRONS ET OLIVES VERTES

🕒 15 min 🔥 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de sauté d'agneau
- 1 oignon jaune
- 1 c. à soupe de mélange 4 épices
- 1 gousse d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 citrons jaunes
- 80 g d'olives vertes
- 250 g de semoule
- 4 brins de coriandre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'oignon et la gousse d'ail. Faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive et les morceaux d'agneau pendant 10 minutes.
- Couper les citrons en 4. Ajouter les dans la cocotte avec le mélange 4 épices, les olives, du sel et du poivre.
- Couvrir d'eau à mi-hauteur et cuire 15 minutes à couvert.
- Ouvrir la cocotte et prolonger la cuisson de 5 minutes en mélangeant.
- Servir avec de la semoule et de la coriandre fraîche.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



PENNE AU RAGÙ D'ÉPAULE D'AGNEAU À LA TOMATE ET AUX OLIVES NOIRES

🕒 15 min 🔥 40 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 300 g de tomates concassées
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 brins de basilic
- 40 g de copeaux de parmesan
- 500 g de penne
- 60 g d'olives noires
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'ail et l'oignon. Faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes.
- Ajouter l'épaule d'agneau coupée en morceaux et faire dorer 5 minutes. Ajouter les tomates concassées et les olives noires, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire 30 minutes en mélangeant régulièrement.
- Faire cuire les penne comme indiqué sur le paquet puis les égoutter.
- Effiloche l'agneau avec 2 fourchettes.
- Mélanger la préparation.
- Servir avec une cuillère de crème fraîche, des brins de basilic, des copeaux de parmesan.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



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 égouttés 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 Michal / Amélie Chardon



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 Michal / Amélie Chardon