Y'A PAS QUE LE GIGOT DANS L'AGNEAU

NAVARIN D'ÉPAULE D'AGNEAU AUX LÉGUMES D'HIVER

laViande d'agneau DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE LE GIGOT DANS L'AGNEAU

POT AU FEU DE TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU AUX POMMES DE TERRE, POIREAUX ET CAROTTES

laViande d'agneau DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE LE GIGOT DANS L'AGNEAU

SOUPE DE LENTILLES CORAIL, ÉMINCÉS DE TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU AU PAPRIKA

laViande d'agneau DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE LE GIGOT DANS L'AGNEAU

SAUTÉ D'AGNEAU FAÇON TAJINE AUX CHÂTAIGNES, ABRICOTS ET PRUNEAUX

laViande d'agneau DES MÉTIERS, UNE PASSION

POT AU FEU DE TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU

20 min 90 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de gigot d'agneau
- 5 carottes
- 2 poireaux
- 5 pommes de terre
- 5 navets
- 1 bouquet garni
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 clous de girofle
- 1 branche de céleri
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Éplucher les oignons et piquer les clous de girofle à l'intérieur. Déposer dans une cocotte puis ajouter les tranches de gigot d'agneau, le bouquet garni, du sel, du poivre et les gousses d'ail épluchées. Couvrir complètement d'eau puis faire cuire à petit bouillon pendant 30 minutes.
- Éplucher les carottes, les pommes de terre et les navets puis retirer la partie verte des poireaux et les couper en deux. Déposer le tout dans la cocotte et prolonger la cuisson d'une heure, à couvert.
- Servir le pot au feu avec du gros sel et une noix de beurre sur les légumes.

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

Crédit photo : Juliette Lalbaltry / Delphine Constantini

NAVARIN D'ÉPAULE D'AGNEAU AUX LÉGUMES D'HIVER

30 min 90 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 épaule d'agneau désossée de 700 g
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1kg de légumes d'hiver (navets, panais, topinambours et carottes)
- 20 g de beurre
- 15 cl de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Couper l'épaule d'agneau en cubes. Dans une cocotte, faire dorer les morceaux d'agneau avec le beurre et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Emincer l'oignon et ajouter dans la cocotte. Faire revenir 10 minutes. Saupoudrer de farine puis mélanger à feu vif.
- Ajouter le concentré de tomates, le vin blanc, le bouquet garni, le cube de bouillon de légumes et verser de l'eau à hauteur. Laisser mijoter à feu doux pendant 30min.
- Eplucher les navets, les panais, les topinambours et les carottes. Ajouter dans la cocotte et prolonger la cuisson de 45 minutes.

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

Crédit photo : Juliette Lalbaltry / Delphine Constantini

SAUTÉ D'AGNEAU FAÇON TAJINE

20 min 40 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de sauté d'agneau
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de miel
- 400 ml de bouillon de volaille
- 100 g d'abricots secs
- 100 g de pruneaux
- 100 g de châtaignes
- 1/2 c. à café de cannelle en poudre
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre
- 1/2 c. à café de curcuma
- Huile d'olive
- 50 g d'amandes effilées
- 1 petit bouquet de coriandre
- Semoule
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, faire dorer les morceaux de sauté d'agneau. Retourner régulièrement pendant 8 minutes environ puis réserver dans un plat au chaud.
- Dans la même poêle non rincée, faire revenir l'ail et l'oignon rouge préalablement émincés, ainsi que le miel. Ajouter la cannelle, le curcuma, le gingembre, le bouillon de volaille, le sel et le poivre.
- Porter la préparation à ébullition puis ajouter les abricots, les pruneaux et les châtaignes. Faire cuire 15 minutes. Ajouter les morceaux d'agneau cuits et prolonger la cuisson de 15 minutes.
- Au moment de servir, faire torréfier les amandes effilées quelques secondes dans une poêle bien chaude et les parsemer sur le tajine avec la coriandre ciselée.

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

Crédit photo : Juliette Lalbaltry / Delphine Constantini

SOUPE DE LENTILLES CORAIL, AUX ÉMINCÉS D'AGNEAU

20 min 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 tranches de gigot d'agneau sans os
- 350 g de lentilles corail
- 1 oignon
- 30 g de concentré de tomate
- 2 filets d'huile d'olive
- 1,7 L de bouillon de légumes
- 5 tiges de coriandre
- 1 échalote
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de graines de coriandre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'oignon et le faire suer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajouter ensuite les lentilles, le concentré de tomate et le bouillon de légumes. Porter à ébullition et laisser cuire 30 minutes à couvert.
- Émincer l'échalote puis couper les tranches de gigot d'agneau en fines lamelles. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle puis faire revenir l'échalote pendant 10 minutes. Ajouter les lamelles de tranches de gigot d'agneau, le paprika et les graines de coriandre et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Saler et poivrer la soupe puis mixer jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse. Répartir dans 6 bols puis déposer les lamelles d'agneau par-dessus. Enfin, parsemer de coriandre fraîche et ajouter un tour de moulin à poivre.

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

Crédit photo : Juliette Lalbaltry / Delphine Constantini