

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



SOUPE DE RAMEN À L'AGNEAU

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



RÔTI D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES  
POMMES ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



SHAKSHUKA  
À L'ÉPAULE D'AGNEAU

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



CURRY D'AGNEAU  
CORIANDRE ET GRENADE

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION





## RÔTI D'AGNEAU EN CROûTE DE PAIN D'ÉPICES POMMES ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

🕒 30 min 🍷 35 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 rôti d'agneau de 500 g
- 7 tranches de pain d'épices
- 3 c. à soupe de miel
- 3 pommes
- 3 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1,5 kg de pommes de terre
- 20 g de beurre
- 1 petite botte de persil plat
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Faire chauffer une grande casserole d'eau. Éplucher les pommes de terre puis les couper en gros cubes. Faire cuire 10 minutes dans l'eau bouillante. Egoutter bien puis les laisser refroidir quelques minutes.
- Éplucher les pommes, retirer leurs trognons et couper en quartiers. Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un petit blender, mixer le pain d'épices avec le miel et l'huile de tournesol. Napper complètement le rôti d'agneau de cette pâte, puis saler et poivrer.
- Déposer le rôti dans un plat puis ajouter les pommes de terre autour, ainsi que les quartiers de pommes. Ajouter des petits morceaux de beurre et enfourner pour 20 minutes de cuisson. Mélanger régulièrement les pommes et les pommes de terre pendant la cuisson. Servir avec du persil frais.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)



Crédit photo : Juliette Labatry / Dagbladet



## SOUPE DE RAMEN À L'AGNEAU

🕒 25 min 🍷 25 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 tranches de gigot d'agneau sans os
- 120 g de nouilles ramen
- 1/2 bouillon de volaille
- 1 c. à soupe de pâte miso
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 filet d'huile de sésame
- 1/2 petit piment rouge
- 2 œufs
- 4 champignons de Paris
- 1 carotte
- 1 chou pak-choï
- 2 tiges de ciboule
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Dans une grande casserole, verser 1 L d'eau, le demi cube de bouillon de volaille, la pâte miso et la sauce soja. Porter à ébullition. Couper la tranche de gigot d'agneau en morceaux et faire revenir 5 minutes à feu vif avec le demi piment coupé en rondelles, dans un filet d'huile de sésame.
- Éplucher et couper en bâtonnets la carotte et couper les champignons en tranches. Couper le chou pak-choï en deux. Plonger les légumes dans le bouillon et cuire 15 minutes.
- Faire bouillir une seconde casserole d'eau et cuire les œufs pendant 6 minutes. Plonger les œufs dans l'eau froide après cuisson. Enfin, faire cuire les nouilles comme indiqué sur le paquet.
- Répartir dans des grands bols, les nouilles avec le bouillon, les légumes et la viande d'agneau. Écaler et couper en deux les œufs et déposer dans les bols. Couper la ciboule en rondelles et parsemer sur les ramens.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)



Crédit photo : Juliette Labatry / Dagbladet



## CURRY D'AGNEAU CORIANDRE ET GRENADE

🕒 30 min 🍷 70 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 2 c. à soupe de curry en poudre
- 1 c. à soupe de garam massala
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de coriandre en poudre
- 2 clous de girofle
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de curcuma
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 800 ml de bouillon de volaille
- 400 ml de tomates concassées
- 300 g de lentilles corail
- 1 petit bouquet de coriandre
- Les graines d'une demi-grenade
- 50 g de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Faire revenir dans une cocotte de l'huile d'olive et l'épaule d'agneau coupées en cubes d'environ 2 cm, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Ajouter ensuite l'oignon et les gousses d'ail hachés, les épices et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Verser le bouillon de volaille, les tomates concassées et les lentilles corail dans la cocotte. Porter à ébullition, saler et poivrer puis couvrir. Laisser cuire 1 heure à feu doux.
- Servir dans des bols avec de la coriandre fraîche, des graines de grenade et une noix de crème fraîche.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)



Crédit photo : Juliette Labatry / Dagbladet



## SHAKSHUKA À L'ÉPAULE D'AGNEAU

🕒 30 min 🍷 45 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g d'épaule d'agneau
- 2 oignons rouges
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de graines de cumin
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 5 tomates
- 4 œufs
- 100 g de fêta
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Faire revenir dans un filet d'huile d'olive les oignons rouges et les gousses d'ail émincés avec les épices pendant 5 minutes. Ajouter l'agneau préalablement coupé en petits cubes, les poivrons coupés en lanières et prolonger la cuisson de 10 minutes.
- Couper les tomates en petits morceaux et ajouter aux restes des ingrédients. Saler, poivrer et verser 1/2 verre d'eau. Mélanger bien et laisser mijoter 20 minutes.
- Ajouter ensuite les 4 œufs. Couvrir et cuire 10 minutes environ.
- Emietter de la fêta sur la shakshuka et ajouter de la coriandre fraîche. Servir avec des tranches de pain grillé.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)



Crédit photo : Juliette Labatry / Dagbladet