

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



**PETITS CLAFOUTIS À L'AGNEAU,
ASPERGES VERTES ET FROMAGE DE BREBIS**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



PETITS CLAFOUTIS À L'AGNEAU, ASPERGES VERTES ET FROMAGE DE BREBIS

🕒 20 min 🍷 50 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 300 g d'épaule d'agneau
- 18 asperges vertes
- 4 œufs
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème liquide
- 80 g de maïzena
- 220 g de tomme de brebis
- 3 échalotes
- 1 noix de beurre
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Couper les extrémités des asperges et éplucher légèrement. Faire cuire 12 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée puis passer sous l'eau froide et réserver. Préchauffer le four à 190°C.
- Émincer les échalotes et faire revenir dans une noix de beurre pendant 5 minutes. Ajouter l'épaule d'agneau préalablement émincée et les herbes de Provence, saler et poivrer. Faire cuire 10 minutes.
- Couper les asperges en morceaux puis ajouter dans la poêle et faire revenir 3 minutes. Couper le fromage de brebis en petits morceaux. Dans un récipient, battre les œufs avec le lait, la crème et la Maïzena. Saler et poivrer.
- Beurrer des petits ramequins puis répartir la pâte à clafoutis à l'intérieur. Ajouter ensuite le mélange d'agneau et d'asperges ainsi que le fromage. Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

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

