

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

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



CÔTELETTES D'AGNEAU À L'AIL,
CUITES AU FOUR

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



LASAGNES À L'AGNEAU
ET AUX OLIVES

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



PASTILLA D'AGNEAU AU BOULGOUR,
RAISINS SECS ET MIEL

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



CÔTELETTES D'AGNEAU À L'AIL, CUITES AU FOUR

🕒 30 min 🔥 40 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 12 côtelettes d'agneau
- 400 g de pommes de terre type Charlotte
- 400 g de carottes colorées
- 30 g de beurre
- 1 tête d'ail
- 4 tiges de persil
- 1 petite botte de thym frais
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Éplucher les pommes de terre et les carottes puis les couper en fines rondelles.
- Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et faire revenir les pommes de terre, les carottes et les gousses d'ail en chemise pendant 30 minutes. Mélanger régulièrement, saler, poivrer et réserver dans un plat.
- Faire revenir les côtelettes dans cette même poêle pendant 2 minutes de chaque côté.
- Préchauffer le four en mode grill à 200°C. Déposer ensuite les côtelettes dans un plat puis les recouvrir de rondelles de pommes de terre, de carottes et d'ail. Ajouter du thym frais par-dessus et enfourner pour 10 minutes de cuisson.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Comarini



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. Enfouner pour 30 minutes de cuisson.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Comarini



PASTILLA D'AGNEAU AU BOULGOUR, RAISINS SECS ET MIEL

🕒 25 min 🔥 1 h 05 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 600 g d'épaule d'agneau désossée
- 5 feuilles de brick
- 200 g de boulgour
- 6 abricots secs
- 80 g de raisins secs
- 1 bouquet de coriandre
- 1 bouquet de persil plat
- 60 g d'amandes émondées
- 1 carotte
- 2 oignons
- 80 g de miel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de cannelle
- 250 ml de bouillon de volaille
- 80 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Faire cuire le boulgour comme indiqué sur le paquet. Faire revenir les oignons émincés dans une cocotte avec l'huile d'olive et l'agneau découpé en petits morceaux pendant 10 minutes.
- Ajouter les amandes préalablement concassées, la carotte coupée en brunoise, la cannelle, le miel, le boulgour, les abricots, les raisins secs et les herbes lavées et ciselées. Arroser du bouillon de volaille et laisser cuire le tout pendant 30 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre au micro-onde. Badigeonner 3 feuilles de brick de beurre fondu et les placer en quinconce au fond du moule en faisant remonter les feuilles sur les parois. Répartir ensuite la préparation à l'agneau sur les feuilles de brick et rabattre les bords vers l'intérieur.
- Recouvrir avec les feuilles restantes badigeonnées de beurre et refermer la pastilla en rabattant les bords vers l'intérieur. Enfouner pour 25 minutes de cuisson. Démouler et servir aussitôt avec du persil plat ciselé.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Comarini



LASAGNES À L'AGNEAU ET AUX OLIVES

🕒 40 min 🔥 1 h 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g d'épaule d'agneau hachée
- 1 paquet de plaques de lasagne
- 600 g de tomates pelées
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 150 g de tomates séchées
- 1 filet d'huile d'olive
- 50 g de gruyère râpé
- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- 300 ml de lait
- 40 g de parmesan
- Sel et poivre

ÉTAPES

- Émincer l'oignon et la gousse d'ail et faire revenir quelques minutes dans de l'huile d'olive. Ajouter l'agneau haché et les herbes de Provence et cuire 10 minutes. Saler, poivrer et ajouter les tomates pelées, le concentré de tomate, les olives et les tomates séchées coupées en petits morceaux. Laissez mijoter 30 minutes à couvert.
- Préchauffer le four à 210°C. Réaliser la béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine. Cuire 5 minutes tout en fouettant et incorporer petit à petit le lait. Saler, poivrer et prolonger la cuisson de 5 minutes jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Déposer une petite quantité de viande dans le fond du moule et couvrir de feuilles de lasagne. Ajouter de nouveau de la viande et couvrir de béchamel. Répéter l'opération 2 fois et terminer par une couche de béchamel.
- Parsemer de gruyère râpé et enfouner pour 50 minutes de cuisson. Servir avec du parmesan râpé.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Comarini