

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



RILLETES D'AGNEAU  
AUX CÈPES

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



SALADE DE POMMES DE TERRE  
ET CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



RIBS D'AGNEAU AUX ÉPICES

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



TAJINE D'ÉPAULE D'AGNEAU  
AU CITRON CONFIT

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

## SALADE DE POMMES DE TERRE ET CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

🕒 30 min 🍷 30 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau
- 700 g de pommes de terre type Charlotte
- 2 filets d'huile d'olive
- 1 petit bouquet d'aneth
- 150 g de yaourt grec
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1/2 concombre
- 1 betterave cuite
- 1 c. à café de baies roses
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Déposer les pommes de terre dans une grande casserole puis les couvrir d'eau. Porter à ébullition et cuire 20 minutes. Egoutter et laisser complètement refroidir les pommes de terre avant de les éplucher et de les couper en rondelles dans un saladier.
- Hacher la gousse d'ail et mélanger avec le yaourt grec, un filet d'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Réserver.
- Laver et couper le concombre en rondelles puis couper la betterave. Mélanger l'ensemble des ingrédients de la salade dans un plat, saler et poivrer. Réserver au frais.
- Faire griller les côtelettes sur un grill avec un filet d'huile d'olive et de l'aneth fraîche pendant 5 minutes de chaque côté. Saler, poivrer et déposer sur la salade. Parsemer le tout d'aneth et de baies roses, servir aussitôt et déguster.

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



Crédit photo : Juliette Labailly / Delphine Constantin



## RILLETES D'AGNEAU AUX CÈPES

🕒 15 min 🍷 2 h 30 min

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 60 g de beurre
- 25 cl de vin blanc
- 15 g de cèpes séchés
- 1 bouquet de romarin
- 1 c. à café de poivre
- 5 baies concassées
- Sel

### ÉTAPES

- Éplucher et émincer l'oignon et la gousse d'ail. Faire chauffer le beurre dans une cocotte, ajouter l'agneau coupé préalablement en cubes, l'oignon et l'ail et laisser dorer quelques minutes.
- Verser le vin, remuer, ajouter les cèpes séchés, le romarin, le sel et le poivre concassé. Laisser cuire à feu très doux et à couvert pendant 2h30 environ ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre et s'effiloche.
- Remuer de temps à autre et ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si besoin. Retirer le romarin et effiloche finement la viande en mélangeant avec deux cuillères.
- Verser dans des bocaux et mettre au réfrigérateur le temps que les rillettes se solidifient.

**Astuce :** Gagner du temps en utilisant un autocuiseur, le temps de cuisson sera réduit de moitié.

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



Crédit photo : Julie Mechart / Amélie Charbon

## TAJINE D'ÉPAULE D'AGNEAU AU CITRON CONFIT

🕒 25 min 🍷 2 h 25

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 750 g d'épaule d'agneau désossée
- 4 oignons rouges
- 1 gousse d'ail
- 150 g d'olives violettes
- 2 citrons confits
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de quatre épices
- 1 c. à soupe de miel
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 ml. de bouillon de volaille
- 1 petit bouquet de coriandre
- 400 g de boulgour
- 2 poignées d'amandes effilées
- 2 poignées de raisins secs
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Dans une cocotte, faire revenir 1 oignon rouge avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter et faire dorer les morceaux d'épaule d'agneau.
- Ajouter l'ail haché, les épices, le miel, les citrons confits coupés en deux et le bouillon de volaille bien chaud. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h45. Ajouter les olives et poursuivre la cuisson de 15 minutes.
- Pour le chutney, faire revenir 3 oignons rouges émincés dans une poêle avec 1 filet d'huile d'olive. Ajouter le sucre, le vinaigre, saler, poivrer et laisser cuire 15 minutes à feu doux. Laisser refroidir.
- Au moment de servir, parsemer le tajine de coriandre ciselée et décorer de rondelles de citron confit. Accompagner de chutney d'oignons rouges, de boulgour parsemé de raisins secs et d'amandes effilées et torréfiées.

[www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

Crédit photo : Juliette Labailly / Delphine Constantin



## RIBS D'AGNEAU AUX ÉPICES

🕒 10 min 🍷 45 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de poitrine d'agneau avec os (coupée en morceaux individuels)
- 1 c. à soupe de mélange d'épices cinq parfums
- 1 c. à café de poivre concassé
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de fleur de sel

### ÉTAPES

- Disposer les morceaux de poitrine d'agneau sur une plaque allant au four. Mélanger le sel avec les épices et le poivre concassé, saupoudrer sur la viande et mélanger pour bien imprégner la chair des épices. Ajouter le miel et l'huile d'olive, mélanger.
  - Préchauffer le four à 180°C. Mettre la plaque au four et laisser cuire pendant 25 minutes. Retourner les morceaux et laisser cuire encore 20 minutes à 200°C.
- Astuce :** Servir les ribs d'agneau avec une salade d'herbes préparée en éminçant persil, menthe, coriandre et radis et assaisonnée d'une vinaigrette.

[www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

Crédit photo : Julie Mechart / Amélie Charbon