

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



SUCETTES DE POITRINE D'AGNEAU
AUX HERBES

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



BROCHETTES D'ÉPAULE D'AGNEAU
AU CHORIZO

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



TACOS D'AGNEAU

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SUCETTES DE POITRINE D'AGNEAU AUX HERBES

🕒 15 min 🍷 10 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de roulades de poitrine d'agneau
- 1 citron
- 1 petit bouquet de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Éplucher et hacher les gousses d'ail avec le persil et le zeste de citron. Mélanger la moitié de cette préparation avec 3 cuillerées à soupe d'huile. Saler, poivrer et réserver.
- Mélanger l'autre moitié avec du jus de citron pressé et une cuillerée à soupe d'huile d'olive, saler poivrer.
- Mettre les roulades de poitrine d'agneau à mariner dans ce mélange pendant 30 minutes.
- Faire griller les roulades de poitrine au barbecue pendant 5 minutes de chaque côté. Servir avec la sauce au persil et des légumes grillés.

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



Crédit photo: Julie Meschall / Amélie Charbon



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 DU CHEF : Servir les ribs d'agneau avec une salade d'herbes préparée en éminçant persil, menthe, coriandre et radis et assaisonnée d'une vinaigrette.

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



Crédit photo: Julie Meschall / Amélie Charbon



TACOS D'AGNEAU

🕒 15 min 🍷 10 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de pavés d'agneau
- 12 Tortillas
- 2 c. à soupe de mélange d'épices mexicaines
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 petit bouquet de persil plat
- 1/2 c. à café de piment en poudre
- 2 citrons verts
- 1 avocat
- Huile d'olive
- Sel

ÉTAPES

- Mélanger les épices mexicaines avec 2 c. à soupe d'huile et du sel. Enrober les pavés d'agneau de ce mélange et réserver.
- Faire chauffer une poêle et y dorer les pavés d'agneau à feu vif, 5 à 6 minutes de chaque côté. Laisser reposer sur une assiette le temps de préparer la sauce.
- Mixer la gousse d'ail épluchée, la coriandre, le persil, le piment, les jus des citrons verts, la chair de l'avocat et 3 c. à soupe d'huile d'olive pour obtenir une sauce verte. Saler.
- Trancher finement les pavés d'agneau et servir avec les tortillas et la sauce verte à l'avocat.

ASTUCE DU CHEF : vous pouvez ajouter de la feta émiettée et quelques rondelles de radis pour le croquant et la couleur.

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



Crédit photo: Julie Meschall / Amélie Charbon



BROCHETTES D'ÉPAULE D'AGNEAU AU CHORIZO

🕒 30 min 🍷 16 min 🕒 1 h

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 chorizo
- 1 oignon rouge
- 2 poivrons rouge et jaune
- 1 concombre
- 10 radis roses
- 2 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1 feuille de laurier
- 4 poignées de feuilles de mesclun
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Couper l'épaule d'agneau en cubes d'environ 2 cm. Retirer la peau du chorizo et le couper en rondelles. Trancher l'oignon rouge en morceaux, couche après couche. Épipiner et couper les poivrons en morceaux de 2 cm.
- Déposer le tout dans un grand récipient, arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer généreusement d'herbes de Provence. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer au moins une heure.
- Piquer l'ensemble des ingrédients, en alternance, sur des pics à brochettes préalablement humidifiés. Faire chauffer un petit peu d'huile d'olive dans une poêle et cuire les brochettes 4 minutes sur chaque face.
- Servir avec des feuilles de mesclun, des tagliatelles de concombre, des radis roses et assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

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



Crédit photo: Juliette Labatry / Delphine Constantin