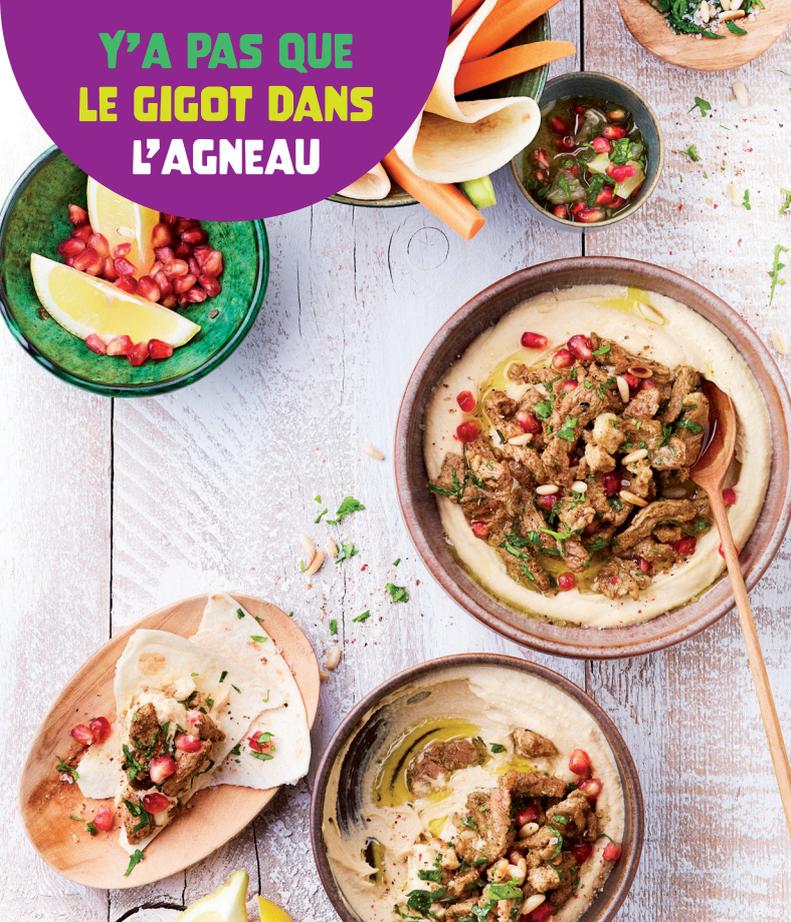


Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



HOUMOUS A L'AGNEAU

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

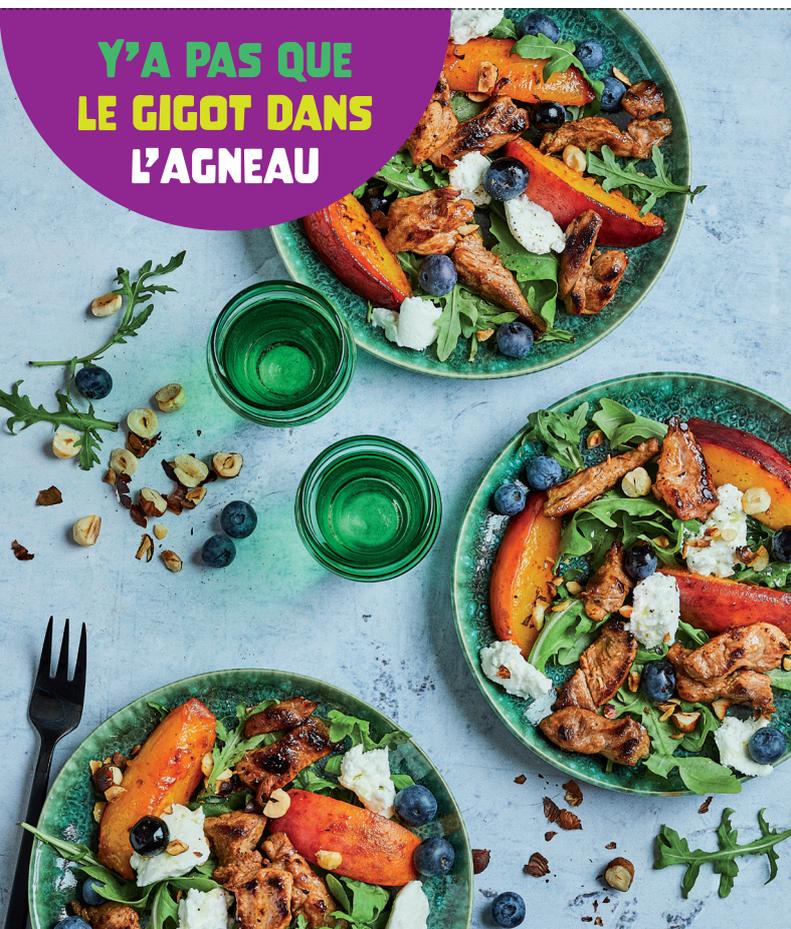
Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU  
GRILLÉE AU CITRON ET ARTICHAUTS RÔTIS

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



SALADE D'AGNEAU,  
AUX PÊCHES RÔTIES, CHÈVRE FRAIS

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU



SALADE D'ÉMINCÉS D'AGNEAU,  
BURRATA, FRAISES

laViande  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION



## TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU GRILLÉE AU CITRON ET ARTICHAUTS RÔTIS

🕒 20 min 🍷 20 min

### INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 4 tranches de gigot d'agneau
- 200 g de yaourt grec
- 350 g de tomates cerise
- 4 artichauts poivrade
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de sucre de canne
- 2 brins de thym frais
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 2 citrons jaunes
- 2 branches de basilic
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180°C. Retirer les premières feuilles les plus dures des artichauts ainsi que la partie verte de la base. Couper ensuite les artichauts en deux, retirer le foin à l'aide d'un petit couteau pointu et plonger dans une casserole d'eau bouillante salée et citronnée pendant 3 minutes.
- Égoutter les artichauts et les déposer avec les tomates cerises et les gousses d'ail non épluchées sur une plaque de four. Mélanger 2 c. à soupe d'huile d'olive avec le sucre de canne, le thym et l'origan. Verser le mélange sur les légumes. Enfourner pour 25 minutes de cuisson.
- Mélanger la cuillère à soupe d'huile d'olive avec le jus d'un citron et badigeonner les tranches de gigot d'agneau. Faire griller 6 minutes de chaque côté.
- Étaler le yaourt grec sur le fond d'un plat, déposer les tomates et artichauts rôtis dessus puis les tranches de gigot d'agneau. Parsemer de quelques feuilles de basilic et de zestes de citron.

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



Crédit photo : Juliette Labahry / Delphine Constantin



## HOUMOUS A L'AGNEAU

🕒 20 min 🍷 5 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Pour l'agneau :**
- 300 g de tranches de gigot d'agneau sans os
  - 1 c. à soupe de ras el hanout
  - 1 c. à soupe de vinaigre
  - 2 c. à soupe de persil haché
  - 1 c. à soupe de pignons de pin
- Pour le houmous :**
- 4 c. à soupe de graines de grenade
  - 1 c. à soupe d'huile d'olive
  - Sel et poivre du moulin
  - 1 boîte de pois chiche cuits égouttés (265 g)
  - 1 gousse d'ail
  - 4 c. à soupe de tahini
  - 1 citron
  - 2 c. à soupe d'huile d'olive
  - 4 c. à soupe d'eau froide
  - Sel

### ÉTAPES

- Couper les tranches de gigot d'agneau en petits morceaux. Mélanger avec les épices, le vinaigre. Saler et poivrer. Réserver.
- Pour le houmous, mixer finement les pois chiche, la gousse d'ail épluchée, le tahini, le jus du citron, l'huile et l'eau. Saler. Verser dans un plat en formant des creux sur le dessus avec le dos d'une cuillère.
- Faire chauffer à feu vif l'huile d'olive dans une poêle, ajouter la viande et faire colorer pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le persil, les pignons et les graines de grenade puis verser le tout sur le dessus du houmous.
- Arroser d'un filet d'huile et servir avec du pain pita et des bâtonnets de crudité.

**ASTUCE DU CHEF :** vous pouvez remplacer la grenade par une tomate épépinée et coupée en petits dés.

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



Crédit photo : Julie Mechal / Annelies Charbon



## SALADE D'ÉMINCÉS D'AGNEAU, BURRATA, FRAISES

🕒 20 min 🍷 10 min 🍷 1 h

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 350 g d'épaule d'agneau
- 100 g de roquette
- 5 tomates anciennes
- 30 g de pignons de pin
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de basilic
- 1 burrata crémeuse
- 150 g de fraises
- 1 filet de crème de balsamique
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Émincer finement l'épaule d'agneau puis déposer la viande dans un plat. Saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive. Ajouter la gousse d'ail préalablement hachée, une dizaine de feuilles de basilic ciselées et mélanger le tout. Couvrir le plat de film alimentaire et laisser mariner au moins une heure au réfrigérateur.
- Dans une poêle chaude, faire revenir les émincés d'agneau marinés pendant une dizaine de minutes en mélangeant régulièrement. Dans une seconde poêle, faire torréfier les pignons de pin pendant quelques secondes.
- Dans un grand plat, disposer la roquette, les tomates préalablement coupées en tranches, les émincés d'agneau, les fraises coupées en deux et parsemer de pignons de pin torréfiés. Enfin, couper la burrata en deux et ajouter dans le plat. Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive et de crème de balsamique. Disperser quelques feuilles de basilic et servir.

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



Crédit photo : Juliette Labahry / Delphine Constantin



## SALADE D'AGNEAU, AUX PÊCHES RÔTIES, CHÈVRE FRAIS

🕒 20 min 🍷 18 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g d'épaule d'agneau
- 4 poignées de roquette
- 2 pêches
- 100 g de chèvre frais
- 100 g de myrtilles
- 30 g de noisettes
- 1 noix de beurre
- 5 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 6 c. à soupe d'huile de noisette + 1 filet
- 1 c. à soupe de miel
- Sel et poivre du moulin

### ÉTAPES

- Concasser grossièrement les noisettes puis les faire torréfier quelques minutes dans une poêle bien chaude. Réserver.
- Dénoyer et découper les pêches en quartiers. Faire rôtir les quartiers dans la même poêle avec une noix de beurre pendant 10 minutes.
- Émincer l'épaule d'agneau et faire revenir les émincés dans un filet d'huile de noisette pendant 5 minutes. Déglacer ensuite avec 2 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre, saler, poivrer.
- Déposer la roquette dans un plat. Ajouter l'agneau émincé, les quartiers de pêches rôtis, des morceaux de chèvre frais, des myrtilles et des noisettes torréfiées.
- Verser le reste de vinaigre de cidre, l'huile de noisette et le miel dans un petit bol. Saler, poivrer et verser sur la salade.

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



Crédit photo : Juliette Labahry / Delphine Constantin