

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



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

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SALADE D'AGNEAU, AUX PÊCHES RÔTIÉS, 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 torrifier 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 torrifiées.
- 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

