

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



**PENNE AU RAGÙ D'ÉPAULE D'AGNEAU
À LA TOMATE ET AUX OLIVES NOIRES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



PENNE AU RAGÛ D'ÉPAULE D'AGNEAU À LA TOMATE ET AUX OLIVES NOIRES

🕒 15 min 🔥 40 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 300 g de tomates concassées
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 brins de basilic
- 40 g de copeaux de parmesan
- 500 g de penne
- 60 g d'olives noires
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'ail et l'oignon. Faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes.
- Ajouter l'épaule d'agneau coupée en morceaux et faire dorer 5 minutes. Ajouter les tomates concassées et les olives noires, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire 30 minutes en mélangeant régulièrement.
- Faire cuire les penne comme indiqué sur le paquet puis les égoutter.
- Effiloche l'agneau avec 2 fourchettes.
- Mélanger la préparation.
- Servir avec une cuillère de crème fraîche, des brins de basilic, des copeaux de parmesan.

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

