

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



**PATATES DOUCES RÔTIÉS  
À L'AGNEAU**

**laViande**  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION



# PATATES DOUCES RÔTIÉS À L'AGNEAU

🕒 20 min 🍷 50 min

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de tranches de gigot d'agneau sans os
- 4 patates douces moyennes
- 125 g de jeunes épinards
- 200 g de fromage blanc
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 citron
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 oignon
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à soupe de paprika
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## ÉTAPES

- Mélanger le fromage blanc avec la mayonnaise, la moitié du jus de citron, une gousse d'ail épluchée et écrasée et la ciboulette. Saler, poivrer et réserver au frais.
- Préchauffer le four à 210°C. Laver les patates douces sans les éplucher. Les piquer à la pointe d'un couteau et les placer sur une plaque de cuisson. Les cuire au four 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Emincer les tranches de gigot. Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une poêle et y faire revenir 5 minutes à feu doux l'oignon et deux gousses d'ail épluchés et émincés. Augmenter le feu et ajouter l'agneau. Faire dorer à feu vif quelques minutes, puis ajouter les épinards, le cumin, le paprika, le jus de citron restant et du sel. Faire cuire en remuant, le temps que les épinards fondent.
- A la sortie du four, fendre les patates douces en deux et répartir la préparation à l'agneau en leur cœur. Servir avec la sauce blanche et une salade de pousses d'épinards.

**ASTUCE ANTI-GASPI :** Utilisez un reste d'agneau cuit pour réaliser cette recette.

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

